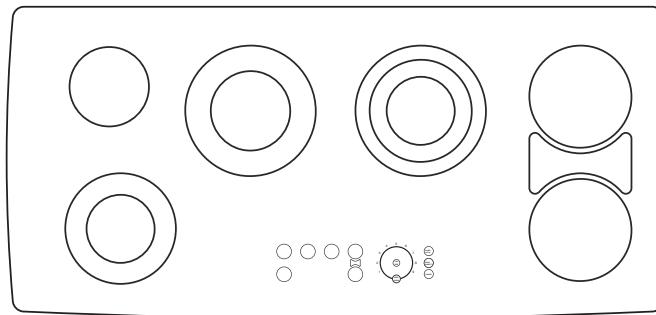
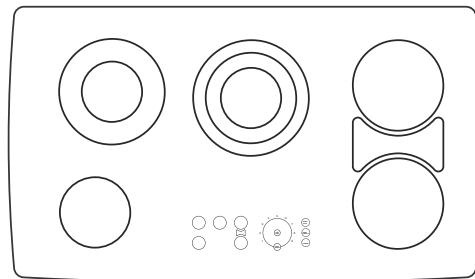
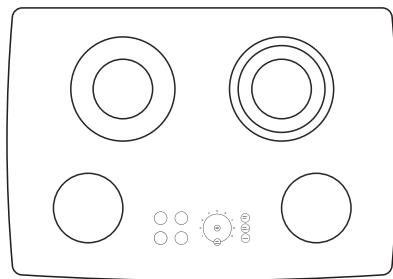


**Thermador®** | An American Icon™

# Care and Use Manual



## Thermador Glass Ceramic Cooktops

Models: CEF, CEP, CET

## **A Special Message To Our Customers**

Thank you for selecting the Thermador Glass Ceramic Touch Control Cooktop. We recommend that you take time to read this manual prior to using your cooktop for the first time.

This booklet contains suggestions that will be helpful as well as directions for using all the features on your cooktop. Keep it handy, as it has answers to the questions that may occur when you start to cook.

The information in this manual will help you easily operate and care for your cooktop for years of satisfaction.

If you have any questions, please contact us at 1-800-735-4328. For additional information, visit our web site at [www.thermador.com](http://www.thermador.com) or write to us at:

Thermador  
Customer Support Call Center  
5551 McFadden Avenue  
Huntington Beach, CA 92649

Sincerely,

Test Kitchen Consumer Scientists

# Table of Contents

<b>Important Safety Instructions.....</b>	<b>1-2</b>	<b>Setting the Controls - CEF and CET Models.8</b>
<b>Cooktop Models.....</b>	<b>3</b>	<b>Using Proper Cookware.....9</b>
<b>Cooktop Controls .....</b>	<b>4</b>	Cookware Characteristics .....9 To test the flatness of your pans .....9 Specialty pans.....9 Customer Accessory Griddle .....9 Using Proper Cookware.....9
<b>Cooktop Operating Instructions .....</b>	<b>5</b>	<b>Heat Settings for Radiant and BridgeElements..10</b>
Before Using Cooktop for First Time .....	5	<b>Cleaning Guide .....</b> 11
Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface: .....	5	Before Use Care .....11 Recommended Cleaners.....11 Avoid These Cleaners .....11 Daily Cleaning Techniques .....11 How to use a Razor Blade Scraper .....11 Use Cooktop Cleaning Creme® Daily .....11
Indicator Lights .....	5	<b>Special Care Chart .....</b> 12
Retained Heat.....	5	<b>Troubleshooting .....</b> 13
Locking the Cooktop .....	5	<b>Thermador Cooktop Warranty.....14</b>
<b>The Elements.....</b>	<b>6</b>	<b>Packaged with Cooktop</b>
Radiant Elements .....	6	Care and Use Manual Installation Instructions Cooktop Cleaning Creme® Razor Blade Scraper Mounting Brackets Registration Card Foam Tape Seal
Dual Element.....	6	
Triple Element.....	6	
Bridge Element .....	6	
Bridge Operation .....	6	
Keep Warm.....	6	
Keep Warm Guidelines.....	6	
Temperature Limiters.....	6	
<b>Setting the Controls - Zone Smart™.....</b>	<b>7</b>	
Pan Sensing and Sizing Guidelines .....	7	
Using a single element .....	7	
Using a dual or triple element.....	7	
To change cook settings when cooking .....	7	
To turn off the Zone Smart™ feature .....	7	



# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR COOKTOP**

### **WARNING**

**IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.**

### **WARNING**

**TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS, IN THE EVENT OF A COOKTOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:**

- DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels, on grease fires. A violent steam explosion may result.
- SMOOTHER FLAMES from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray. Turn off the electric element. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- SMOOTHER FLAMES from other types of food fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned.
- LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambeing food.
- ALWAYS HAVE A WORKING SMOKE DETECTOR NEAR THE KITCHEN.

**• USE AN EXTINGUISHER ONLY IF:**

1. You have a Class ABC extinguisher and know how to operate it.
2. The fire is small and contained in the area where it started.
3. The fire department is being called.
4. You can fight the fire with you back to an exit.

### **WARNING**

**TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY TO PERSONS, OBSERVE THE FOLLOWING:**

- Use this unit only in the manner intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Before servicing unit, switch power OFF at service panel and lock service panel to prevent power from being switched on accidentally.
- Do not cook on a cooktop in which the glass top has broken. If the cooktop glass should break, do not use it or attempt to clean or fix it. Cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Turn off electric circuit to the cooktop and call an authorized service agency immediately.

### **WARNING**

**DO NOT STORE ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN ABOVE HE COOKTOP OR AT THE BACK OF IT. IF CHILDREN CLIMB ONTO THE COOKTOP TO REACH THESE ITEMS, THEY COULD BE SERIOUSLY INJURED.**

- Children and pets should not be left alone or Unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of appliance.

### **WARNING**

**Do not store flammable materials on or near the cooktop.**

- When using the cooktop, DO NOT TOUCH THE HOT COOKING AREA OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA. Even though Dark in color, these areas may be hot. Areas adjacent to The elements may become hot enough to cause burns. Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with cooking area until it has cooled.
- For personal safety wear proper apparel. Loose fitting garments or those with long, loose sleeves should never be worn while cooking. Tie long hair so that it doesn't hang loose.

# **⚠️ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ⚠️**

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR COOKTOP**

- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot cooling areas.
- This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Always use utensils that have flat bottoms and that are large enough to cover the whole cooking area. The use of a utensil smaller than the size of the cooking area will expose a portion of the heated area to direct contact with the user which could result in burns. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Turn handles of utensils inward so that they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop. This will help prevent hot food spills, risk of burns and ignition of flammable materials.
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. Use low to medium settings to heat oil slowly.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- Never leave the cooktop unattended when using high heat settings. Boil-overs can cause smoke and possibly damage the cooktop.
- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Other than the use of metal pans, only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, ceramic earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop use. These types of utensils may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

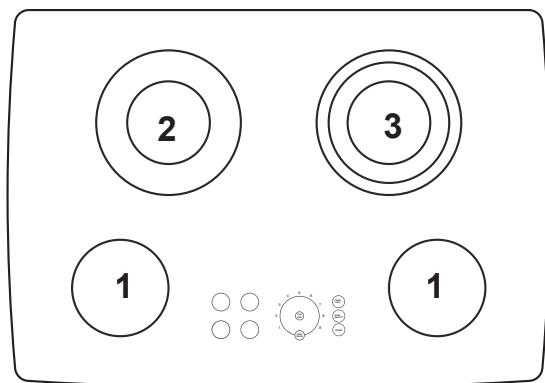


### **CAUTION**

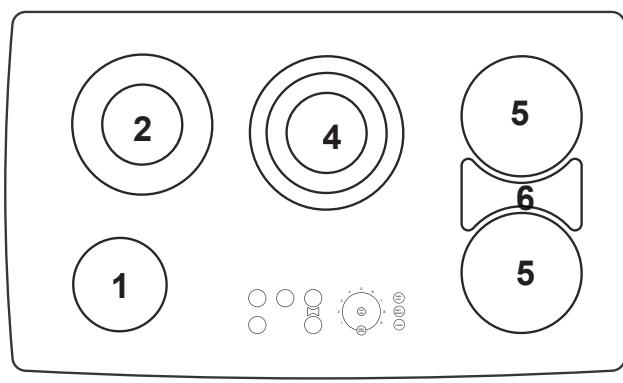
**The cooktop is for cooking. Never use it to warm or heat a room.**

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified servicer in accordance with the Installation Instructions provided with the cooktop.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.
- Always use cookware and utensils appropriate for the type and amount of food being prepared.
- Do not place any hot cookware on the control panel area.
- This unit is not approved for outdoor use. It is approved for residential use only.
- Clean the cooktop with caution. If the soil must be removed while the cooktop is hot, clean the hot top with the metal razor blade scraper only. Do not use a wet sponge or cloth while it is hot some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean the ventilation system above or behind the cooktop frequently, so that grease from the cooking vapors does not accumulate on the filters, fan, intake, or hood.
- To prevent elements from accidentally being turned on, lock the cooktop when it is not in use and before cleaning. (See Locking the Cooktop, Page 5.)

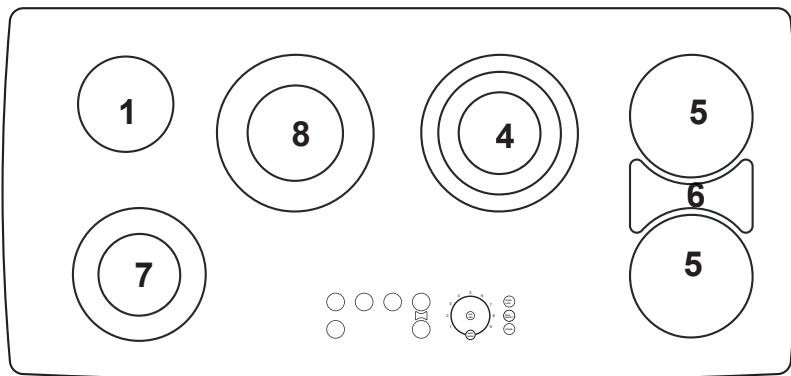
## Cooktop Models



**CEF304, CEP304, CET304**



**CEF365, CEP365, CET365**



**CEP456**

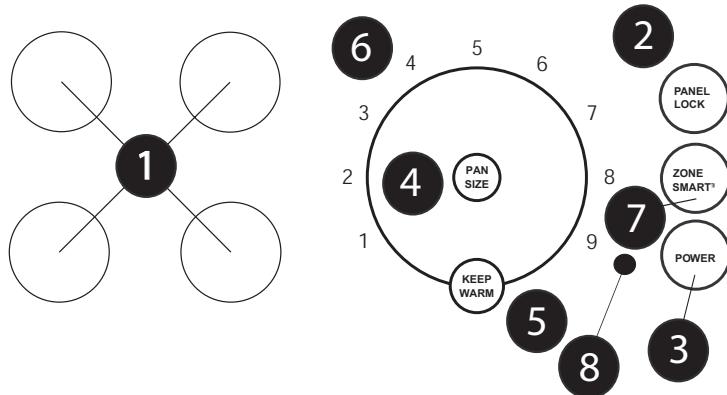
NO.	TYPE	SIZE	WATTAGE
1	Single	6" (140 mm)	1200 W
2	Double	5"/8"(120/210 mm)	750/220 W
3	Triple	5"/7"/8"(120/175/210 mm)	800/1600/2300 W
4	Triple	5"/7"/9"(120/180/230 mm)	800/1600/2500 W
5	Single	7"(180 mm)	1800 W
6	Bridge	7"x16"(180 x 415" mm)	4000 W
7	Double	5"/8"(120/195 mm)	800/1900 W
8	Double	6"/9"(140/230 mm)	1100/2500 W

Models CET304 and CET365 Do not have the Zone Smart™ Pad

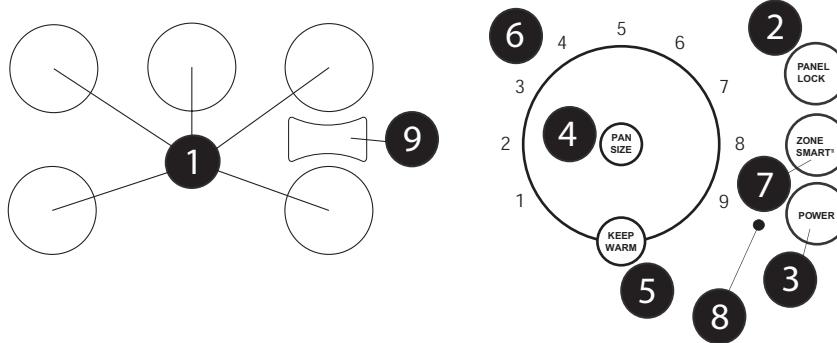
# Getting to Know Your Cooktop Controls

## CEF304, CEP304

1. Single Surface Unit Touch Pad
2. Panel Lock Pad
3. Power Pad;
4. Pan Size Selector Pad
5. Keep Warm Pad
6. Element Heat Settings
7. Zone Smart™ pad  
(not on CET)
8. On Indicator Light



## CEF365, CEP365

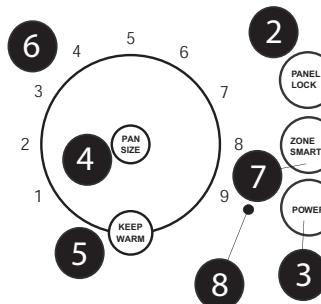
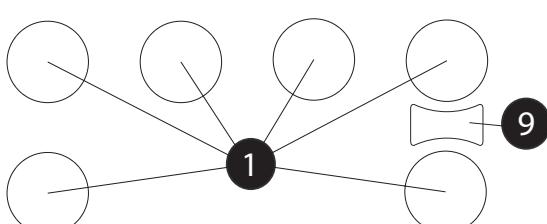


1. Single Surface Unit Touch Pad
2. Panel Lock Pad
3. Power Pad:

4. Pan Size Selector Pad
5. Keep Warm Pad
6. Element Heat Settings

7. Zone Smart™ Pad  
(not on CET)
8. On Indicator Light
9. Bridge Surface Unit Touch Pad

## CEP456



1. Single Surface Unit Touch Pad
2. Panel Lock Pad
3. Power Pad

4. Pan Size Selector Pad
5. Keep Warm Pad
6. Element Heat Settings

7. Zone Smart™ Pad  
(not on CET)
8. On Indicator Light
9. Bridge Surface Unit Touch Pad

# Cooktop Operating Instructions

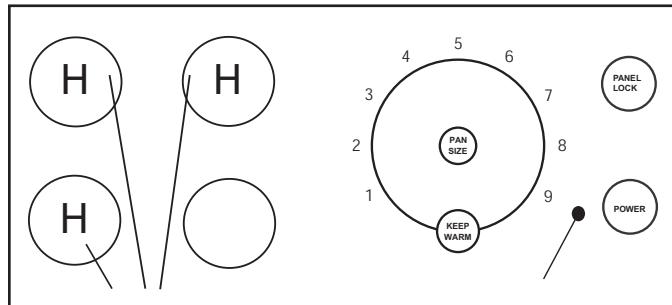
## BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Apply the Cooktop Cleaning Creme® packaged with the cooktop. Buff with a clean cloth (see page 14 for daily care instructions)
- There maybe a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used (see page 12.)
- The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 25 or 30 minutes after the elements have been turned off.
- Read all safety precautions and Care & Use Manual information prior to operating.

## PRECAUTIONS FOR LONG LIFE AND GOOD APPEARANCE OF THE SURFACE:

- Regular, daily care using the Cooktop Cleaning Creme\* will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do not allow plastic, paper, or cloth to come in contact with the hot glass surface; these items can melt or burn and damage the glass surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and/or the cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on the glass surface.
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

## INDICATOR LIGHTS



### ELEMENT "ON" INDICATOR LIGHT

The element "on" indicator light glows whenever any element is turned on. The light remains lit until all of the elements are turned off.

The "ON" light is located to the left of the power pad.

### HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

Each element features a hot indicator light to show when the cooking surface is too hot to touch. After the element is turned off, an "H" will appear in the element display. The H remains on until the cooking area has cooled to a safe -to-touch temperature. If an H is lit inside the element display, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

### RETAINED HEAT

The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving temperatures for a short time.

### LOCKING THE COOKTOP

The panel lock is selected to prevent the control pads from being turned on. Touch PANEL LOCK pad , light flashes and beep sounds. Hold for 3 seconds to activate. A beep will sound and the panel lock light stays lit indicating that the cooktop is locked.

To unlock, touch PANEL LOCK pad and hold for 3 seconds. A beep will sound and the light will go out indicating the cooktop is unlocked.

The cooktop cannot be locked when surface element is operating.

It is recommended to lock the cooktop when not in use and for cleaning.

# The Elements

## RADIANT ELEMENTS

This type of electric element uses a wire ribbon located under the glass-ceramic surface to provide the heat for cooking. Radiant elements will cycle on and off by design. (See Temperatures limiters, below).

There are ten heat settings ranging from 9 ( high) to keep warm ( L).

## DUAL ELEMENT

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area .Either the small inner element or both the inner and outer elements may be selected for use.

## TRIPLE ELEMENT ( SELECT MODELS)

The triple element consists of three radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small inner element, the inner and middle elements or the inner, middle and outer elements may be selected.

## BRIDGE ELEMENT

### (36" AND 45" MODELS ONLY )

The bridge element consists of 3 separate elements that can be operated in 2 different ways:

- Use of either one or both of the circular elements independently.
- Use of both circular elements plus the Bridge element simultaneously with a single control.

When all 3 elements are used, it creates an oblong heating area. This oblong shape is ideal for griddles, open roasters and poachers. Pans should have a flat bottom and match the bridge cooking area as closely as possible.

## BRIDGE OPERATION

**To use the Bridge elements**, touch center area between the two elements in the control panel area. Touch cook setting indicator.

### To use single elements separately;

- Touch the element display for appropriate element.
- Touch cook setting indicator.

## KEEP WARM

Each element has a keep warm setting. The main function of the warming feature is to keep hot, cooked foods at serving temperatures . Keep warm is not for cooking foods.

### To use the keep warm feature:

- Touch desired element display.
- Touch PAN SIZE pad, if needed,. Touch keep warm pad
- " L " will appear in element display .

The lower power of the element makes it practical to warm a serving platter before adding the hot food, or to keep a casserole hot for second helpings.

## Keep Warm Guidelines

- Use pans/utensils with flat bases. Plates, platters, and casseroles with a shallow ridge around the base can be used provided they are made of heat safe material.
- Keep dish covered to keep foods hot.
- Choose pans and utensils that may be safely used on a hot surface. Example: use Corningware "safe for range top" rather than Pyrex "not recommended for cooktop use".
- Use a trivet or steamer basket underlining inside of pan when necessary to raise food off bottom of the pan. Use a small amount of water to steam tortillas. Do not use a trivet directly on the cook top.

## TEMPERATURE LIMITERS

Each radiant heating element has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element off regardless of the cook setting although cycling is normal, anyone of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual:

- The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base).
- The pan is too small for the size of the element.
- The pan has boiled dry.
- The material or shape of the pan is slow to transfer the heat.
- No pan has been placed on the element (CEF and CET models only or Zone Smart™ turned off on CEP models.)

## Setting the Controls - Zone Smart™

### ZONE SMART™ PAN SENSING AND SIZING

#### (CEP MODELS ONLY)

##### Pan Sensing

Each element has sensors under the glass ceramic panel which detect if there is a metallic pan (sauce pan, skillet, stockpot, etc) sitting on the element. The elements will heat up when it is turned on and the sensor detects the presence of a pan. This feature is either on or off for all elements and works together with the pan sizing feature.

The element will not heat if it is turned on without a pan present or if the pan is removed from the element when it is operating. If no pan is present on the element, a beep will sound at 60 seconds. After 10 minutes, the cooktop beeps and shuts down if no pan is placed on the element.

##### Pan Sizing

On the double and triple elements, a sensor under the cooktop can choose the size pan being used and turn on the appropriate element. This feature is either on or off for all the elements and works together with the pan sensing feature.

##### Pan Sensing and Sizing Guidelines

- A cooking pan must be sitting on the element for the element to heat up.
- Only pans with flat metal bases can be detected.
- The bottom diameter of the pan must be at least as large as the diameter of the element (cookware diameter indicated by manufacturers is measured across the top and is usually greater than the bottom.)
- Only metal cookware can be used with the pan sensing and pan sizing features. Glass or stoneware will not work.
- Center the cookware over the element.
- A large pan cannot extend beyond 1" over the sides of the largest element.

##### Zone Smart™ pad

This pad turns off both the Zone Smart™ features, Pan Sensing and sizing.

The placement of the element control corresponds to the placement of the heating element on the cooktop. On CEP models, Zone Smart™ will always be activated when an element is turned on. To turn off Zone Smart™, see page 11.

##### Using Single element

###### (with Zone Smart™, Pan Sensing Only)

1. Place pan on the center of the element.
2. Touch the center of the control pad that corresponds to the element desired. The display flashes 0 and two lights to the left and right of the display. The Zone Smart™ indicator light turns on.
3. Touch desired heat setting number. The display shows the heat setting and the element starts heating.
4. To turn off surface element, touch the element display.

The element heats up when it has been turned on and the sensors detect the presence of a pan.

##### Using a dual or triple element

###### (with Zone Smart™ Pan sensing and sizing)

1. Place pan on center of element.
2. Touch the center of the control pad that corresponds to the chosen element. The ZONE SMART™ indicator light turns on.
3. Touch desired heat setting. The display shows the heat setting.
4. The small , medium, or large cooking areas on the selected dual or triple element will be activated automatically depending on the size of the pan.
5. To turn off surface element, touch the element display area twice OR

To turn off all elements at the same time, touch the **POWER** pad.

**When the pan is lifted off the element, the heating is interrupted.** The number of the selected cook setting and the pan missing symbol (U) flashes in the display. If no pan is placed on the element, a beep will sound at 60 seconds and after 10 minutes the cooktop beeps and will shut down. Either place the pan back on the element or turn off the element.

**NOTE:** When the power pad is touched, all elements that are on will be turned off.

## Setting the Controls - Zone Smart™

### To change cook settings when cooking:

1. Touch element display once. The display flashes "0".
2. Touch desired cook setting.

If a selection is not made within 5 seconds, the Element will shut off.

### To turn off the Zone Smart™ feature

If you want to use glass ceramic or ceramic cookware, Have a pan smaller than 4 inches, or do not want to use the pan detection / sizing feature, you can turn off The Zone Smart™ system.

### Glass ceramic and metal pans smaller than 4 inches:

1. Place pan on center of element.
2. Touch control pad for element desired.
3. Touch Zone Smart™ pad. Light goes off.

4. For single elements, omit this step. For dual elements, touch Pan Size until desired pan size is displayed. See Step 3 below. Setting the Controls – CEF and CET Models
5. Touch desired heat setting.
6. Element starts heating.

### Metal pans larger than 4 inches:

1. Place pan on center of element.
2. Touch control pad for element desired.
3. Touch desired setting.
4. Touch Zone Smart™ pad. Light goes off.
5. Pan size and heat setting are kept in memory.
6. The element starts heating.

## Setting the Controls - CEF and CET Models

1. Place pan on center of element.
2. Touch the center of the control pad that corresponds to the element desired. The display flashes "0" and two lights to the left and right of the display.
3. For dual and triple elements, touch the Pan Size pad until desired element size is displayed.
- One touch of the pad will select the largest element. The display will stop flashing and the outer circle stays on.

- A second touch of the pad will select the small element and the inner circle stays lit.
- For the triple element, another touch of the pad and the middle element is selected.
- Further touches of the pad will toggle through the selection process.
- 4. Touch desired heat setting. The display shows the heat setting selected and starts heating.
- 5. To turn off a surface element, touch the element display area twice OR...

To turn off all elements at the same time, touch the Power Pad.

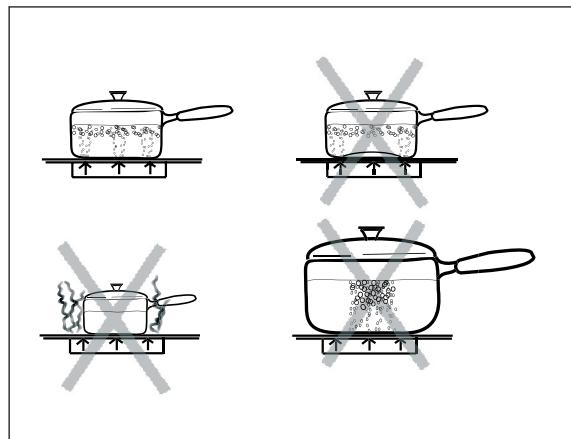
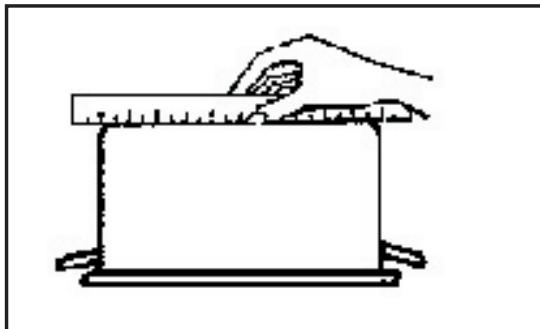
## Using Proper Cookware

### COOKWARE

#### Characteristics

The choice of pans directly affects the cooking speed and uniformity. For best results select pans with the following features:

**FLAT BASES** – When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium to heavy pans are best.



#### To test the flatness of your pans:

Turn the pan upside down on the counter top and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other.

Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1" water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil. Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area.

**DIAMETER** – The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1" all around.

**TIGHT FITTING LID** – A lid shortens cooking time by holding the heat inside the pan.

#### SPECIALTY PANS

Specialty pans such as griddles, roaster, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. (Use only a flat-bottom wok.)

#### Customer Accessory Griddle

An anodized aluminum griddle with a flat base and sized to span the bridge elements is available. The accessory griddle, Model AEGRIDDLE, is available from your local Thermador dealer.

#### CAUTION

Foods packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

#### CAUTION

Plastic, paper and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass ceramic surface.

Do not allow pans to boil dry. This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass.

## Heat Settings for Radiant and Bridge Elements

All these settings are recommended without the element being preheated.

TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS
* These Suggested settings do not apply to the Keep Warm features.	RADIANT ELEMENTS
Melting butter, chocolate	1 to 2
Delicate sauces Finishing rice Simmering sauces with butter and egg yolk	2 to 3
Cooking vegetables, fish, broths Eggs, fried or scrambled Finishing cereals, pasta Milk Pancakes Pudding Simmering meats Steaming vegetables, fish, broths	3 to 5
Pan frying Popcorn Spaghetti sauces Sauteed vegetables Stewing meat, soups	3 to 6
Bacon Braising meat Pan frying meat, fish, eggs Stir frying	4 to 6
Quickly brown or sear meats Hold Rapid Boil	7 to 8
Boiling water for vegetables, pasta, rice, etc.	9

A range of heat settings are listed because the actual setting depends on:

1. type and quality of pan;
2. type, quality and temperature of the food
3. element used; and
4. the cook's preferences.

**208/240 Volt Connection:** The Heat Settings recommended on this page are based on a 240 volt power source. If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat settings apply but foods may take a little longer to finish cooking.

# Cleaning Guide

## BEFORE USE CARE

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of Cooktop Cleaning Creme® on a daily basis.

This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters.

Use a clean cloth and apply Cooktop Cleaning Creme® before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

The temperature of the cooking surface during use reduces the protective qualities of the cleaning creme, so it must be re-applied regularly to maintain the appearance of the cooktop.

## RECOMMENDED CLEANERS

- **Cooktop Cleaning Creme® (packaged with cooktop)** This removes soil and provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use to prevent spatter and small food particles from baking on the surface.
- Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel. Use on a DAILY basis.
- BonAmi®. Rinse and dry
- Soft Scrub® (without bleach); rinse and dry.
- Vinegar: rinse and dry.
- Razor blade scraper (packaged with cooktop)
- \* The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

## AVOID THESE CLEANERS

- **GLASS CLEANERS which contain ammonia or chlorine bleach.** These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

### • CAUSTIC CLEANERS

Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

### • ABRASIVE CLEANERS

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.

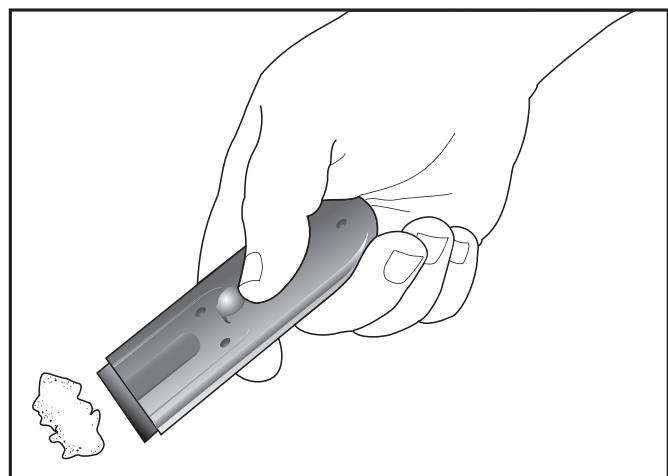
Soap-filled souring pads such as SOS® can scratch the surface.

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40®.

## DAILY CLEANING TECHNIQUES

1. Clean the surface when it is completely cool with the following exception.
2. Remove these soils IMMEDIATELY with the razor blade scraper:  
*Dry Sugar, Sugar Syrup, Tomato Products, Milk*

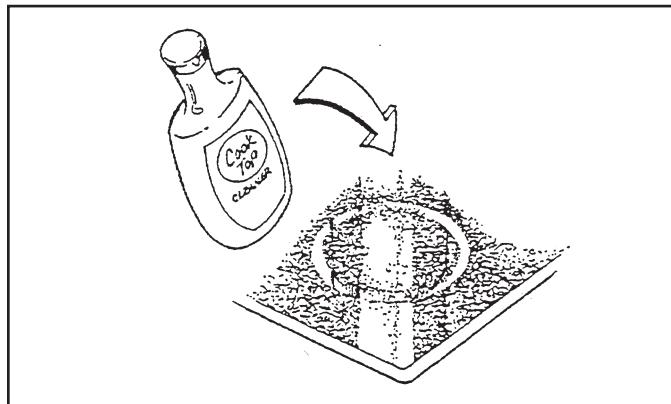


**How to use a Razor Blade Scraper**

### ⚠ CAUTION:

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

3. Wipe off spatters with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use vinegar if smudge remains; rinse.



4. Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Creme®. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

## Special Care Chart

TYPES OF SOIL	POSSIBLE SOLUTION
<p>Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items <b>REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL.</b></p> <p>Remove <u>only</u> these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. See Illustration on Page 11.</p> <p>Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.</p>	<p><b>Failure to remove these soils immediately can Permanently damage the surface.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove pan and turn off the element.</li> <li>• Wearing an oven mitt, angle the scraper slightly, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area.</li> <li>• After the surface has cooled, remove the residue and apply the Cooktop Cleaning Creme® .</li> </ul>
<p>Burned-on food soil, dark streaks, and specks</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes.</li> <li>• Use a plastic scrubber and Cooktop Cleaning Creme® or use the razor blade scraper. Rinse and dry.</li> </ul>
<p><b>Greasy spatters</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply Cooktop Cleaning Creme®.</li> </ul>
<p><b>Metal marks: Iridescent stain</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately, after surface has cooled, with the Cooktop Cleaning Creme® . If this does not remove the metal marks, try a mild abrasive ( Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a dampened paper towel; rinse; and reapply cream.</li> </ul> <p><b>Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.</b></p>
<p><b>Hard Water Spots</b> Hot cooking liquids dripped on surface</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The minerals in some water can be transferred on the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with Cooktop Cleaning Creme®.</li> </ul> <p><b>Remove boilovers and stains, before using the cooktop again.</b></p>
<p><b>Surface scratches:</b> Small scratches are to be expected on the glass surface, but do not affect cooking. In time, small scratches will become smoother and much less noticeable with daily use of the Cooktop Cleaning Creme® .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apply cleaning cream before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning.</li> <li>• Can be reduced by using pans with bases that smooth, clean, and dry before use. Use recommended Cooktop Cleaning Creme® daily on the cooktop.</li> </ul> <p><b>BE CAREFUL:</b> Diamond (and other gemstone) rings will scratch the surface.</p>

## Troubleshooting

Before calling for service, check these suggestions to avoid unnecessary service charges.

<b>QUESTION</b>	<b>SUGGESTED SOLUTIONS</b>
Element cycles on the highest setting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.</li> </ul>
Element cycles more than usual	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan base is warped and not making full contact with the heating surface.</li> <li>• Base diameter of pan is too small for the size of the element.</li> <li>• Pan ingredients have boiled dry.</li> <li>• Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly</li> <li>• Element turned on without a pan in place. (CEF and CET Models or CEP with Zone Smart™ turned off.)</li> </ul>
A slight odor is noticeable when an element is turned on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal and will disappear after several uses.</li> </ul>
Flashing control lights	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signals an incomplete setting; requires another action. For example, the flashing light rings require touching a numbered heat setting.</li> </ul>
Cooktop controls will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control panel is LOCKED. Touch and hold Panel Lock until the light turns off.</li> <li>• Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped.</li> </ul>
The cooktop has switched itself off	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Power Pad or Element Pad was unintentionally touched. Reset the control.</li> </ul>
Replacement razor blades for the scraper	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The scraper is packaged with single edge, stainless steel blades. Use a standard single-edge blade for replacement.</li> </ul>

### HOW TO OBTAIN SERVICE

For authorized service or parts information, call 800/735-4328. We want you to remain a satisfied customer. If a problem does come up that cannot be resolved in your satisfaction, please let us know.

**Write:** Thermador Customer Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649 or call 800/735-4328. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, Serial Number and Date of Original Purchase or Installation.

# Thermador Cooktop Warranty

## WHAT IS COVERED\*

### FULL ONE\_YEAR WARRANTY

For one year from the date of installation, or date of occupancy for a new previously unoccupied dwelling, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge. Save your dated receipt or other evidence of the installation/ occupancy date. Thermador will pay for all repair, labor, and replacement parts found to be defective due to materials ad workmanship. Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency during normal working hours.

### LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

Covers the second through the fourth years from the date of installation. Thermador will replace the glass ceramic cooktop surface when breakage is due to thermal shock (sudden temperature change) for a period of three years following the expiration of the full warranty.

## WHAT IS NOT COVERED

1. Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
2. Service visits to:

Teach you how to use the appliance.

Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and/or other connecting facilities.

Reset circuit breakers or replace home fuses.

3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.

4. Repairs due to other than normal home use.

5. Any service visits and labor costs during the limited warranty.

## WARRANTY APPLICATION

This warranty applies to appliances used in normal family households; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. The warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

**THERMADOR DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

\* See page 13 to learn how to obtain service.



## **Un message spécial à nos clients**

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson en céramique vitrifiée à touche à effleurement Thermador. Nous recommandons de prendre le temps de lire ce guide avant d'utiliser la plaque de cuisson la première fois.

Ce guide comprend des suggestions pratiques et des directives afin d'utiliser toutes les caractéristiques de cet appareil. Le garder sous la main, car il répond aux questions pouvant survenir pendant l'utilisation.

L'information contenue dans ce guide permet d'actionner et d'entretenir l'appareil pendant des années.

Pour toute question, téléphoner au 1.800.735.4328.  
Pour plus de détails, visiter notre site [www.thermador.com](http://www.thermador.com) ou écrire à :

Thermador  
Centre d'appel du service à la clientèle  
5551 McFadden Avenue  
Huntington Beach, CA 92649

Merci,

Personnel de vérification d'appareils de cuisine

# Table des matières

Instructions de sécurité importantes .....	1-2	Réglage de contrôle - modèles CEF et CET .	8
Modèles de plaques de cuisson .....	3	Utilisation de casseroles appropriées.....	9
Contrôles.....	4	Caractéristiques .....	9
Instructions de fonctionnement.....	5	Vérifier le plat des casseroles .....	9
Avant d'utiliser l'appareil la première fois .....	5	Casseroles spécialisées .....	9
Précautions pour une longue durée et une belle .....	5	Gril accessoire .....	9
apparence :.....	5	Utilisation de casseroles appropriées .....	9
Voyants .....	5	Réglage de chaleur pour éléments radiants et .....	
Chaleur conservée .....	5	élément pont.....	10
Verrouillage .....	5	Guide de nettoyage .....	11
Éléments .....	6	Avant l'entretien .....	11
Éléments radiants .....	6	Nettoyants recommandés.....	11
Élément double.....	6	Nettoyants à éviter.....	11
Élément triple.....	6	Techniques de nettoyage quotidien .....	11
Élément pont .....	6	Utilisation du grattoir à lame .....	11
Fonctionnement du pont.....	6	Utilisation de la crème nettoyante pour plaque de .....	11
Garder chaud.....	6	cuisson .....	11
Directives pour garder chaud .....	6	Tableau d'entretien spécial.....	12
Limitateurs de température.....	6	Guide de dépannage .....	13
Réglage de contrôle - Zone Smart™.....	7	Garantie de la plaque de cuisson Thermador .....	
Directives de format et type de casseroles.....	7	14	
Utilisation d'élément simple .....	7	Emballés avec la plaque de cuisson .....	
Utilisation d'élément double ou triple .....	7	Guide d'entretien et d'utilisation .....	
Changement de réglages pendant la cuisson ....	7	Instructions d'installation .....	
Pour mettre Zone Smart™ hors circuit .....	7	Crème nettoyante pour plaque de cuisson .....	
		Grattoir à lame .....	
		Fixations .....	
		Carte d'enregistrement .....	
		Ruban joint en mousse .....	



# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

### AVERTISSEMENT

SI L'INFORMATION CONTENUE DANS CE GUIDE N'EST PAS OBSERVÉE, IL PEUT EN RÉSULTER UN INCENDIE OU EXPLOSION CAUSANT DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

### AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES, DANS LE CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT:

- NE PAS UTILISER D'EAU, incluant chiffon ou serviettes mouillées sur un feu de graisse. Il peut en résulter une violente explosion de vapeur
- ÉTOUFFER LES FLAMMES d'un feu de graisse avec un couvercle ajusté, tôle à biscuits ou plateau en métal. Fermer l'élément électrique.  
ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes persistent, ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE DES INCENDIES.
- ÉTOUFFER LES FLAMMES de d'autres types de feu avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson.
- NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE. Risque de brûlures.
- LAISSER LA HOTTE EN CIRCUIT au moment de flamber des aliments.
- TOUJOURS AVOIR UN DÉTECTEUR EN BON ÉTAT DE MARCHE PRÈS DE LA CUISINE.

**• UTILISER UN EXTINCTEUR SEULEMENT :**

1. Si l'on a un extincteur de classe ABC et que l'on sait s'en servir.
2. Si le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
3. Si le service des incendies a été appelé.
4. Si l'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

### AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, CHOC ÉLECTRIQUE OU BLESSURES, OBSERVER CE QUI SUIT :

- Utiliser cet appareil pour l'usage auquel il est destiné par le fabricant. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Avant le service, mettre l'alimentation hors circuit au panneau de service et le verrouiller pour empêcher une mise en circuit accidentelle.
- Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson dont le dessus en verre est brisé ; ne pas tenter de l'utiliser, de la nettoyer ni de la réparer. Les solutions nettoyantes et les déversements peuvent infiltrer la surface brisée et créer un risque de choc électrique. Fermer l'alimentation à l'appareil et téléphoner immédiatement à un centre de service autorisé..

### AVERTISSEMENT

NE PAS RANGER D'OBJETS D'INTÉRÊT POUR LES ENFANTS AU-DESSUS OU À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL. SI LES ENFANTS GRIMPENT SUR L'APPAREIL POUR PRENDRE CES OBJETS, ILS PEUVENT SE BLESSER SÉRIEUSEMENT.

- Enfants et animaux ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance là où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent pas se tenir debout ni s'asseoir sur toute pièce de l'appareil.

### AVERTISSEMENT

Ne pas ranger de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil.

- Au moment d'utiliser l'appareil, NE PAS TOUCHER AUX ZONES ADJACENTES OU À LA ZONE DE CUISSON. Même si de couleur foncée, ces zones peuvent être chaudes et celles adjacentes peuvent être assez chaude pour causer des brûlures. Ne jamais laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones tant qu'elles n'ont pas refroidi.
- Pour plus de sécurité, porter des vêtements adéquats. Des vêtements lâches, manches longues, pendantes ne doivent pas être portés en cuisinant. Attacher les cheveux longs.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Utiliser seulement des tire-plats secs ; mouillés ou humides sur des surfaces chaudes, ils peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou chiffons. Ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec les zones chaudes.
- Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Toujours utiliser des ustensiles à fond plat, suffisamment large pour couvrir la zone de cuisson. Des casseroles plus petites exposent une portion de la zone chaude pouvant causer des brûlures. Un meilleur format d'ustensile/brûleur maximise l'efficacité.
- Tourner les poignées afin qu'elles ne dépassent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à prévenir les déversements, risques de brûlures et ignition de matériaux inflammables.
- Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
- Ne jamais déplacer une poêle d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en utilisant des réglages élevés. Les déversements causent de la fumée et endommagent l'appareil.
- Tenir la poignée de la casserole pour l'empêcher de bouger en brassant ou tournant les aliments.
- En plus des casseroles en métal, seuls certains matériaux tels verre, céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur, faïence peuvent être utilisés. Ces types peuvent se briser avec les changements brusques de température. Utiliser seulement un réglage bas ou moyen selon les instructions du fabricant de l'ustensile.

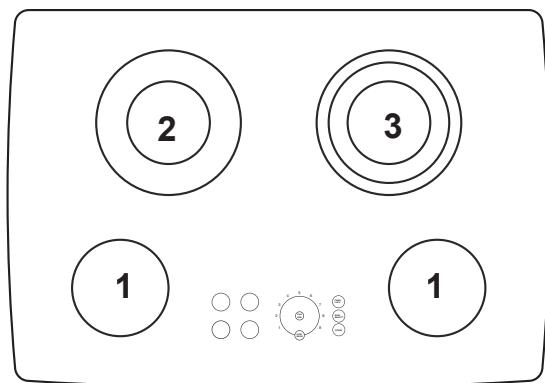


### ATTENTION

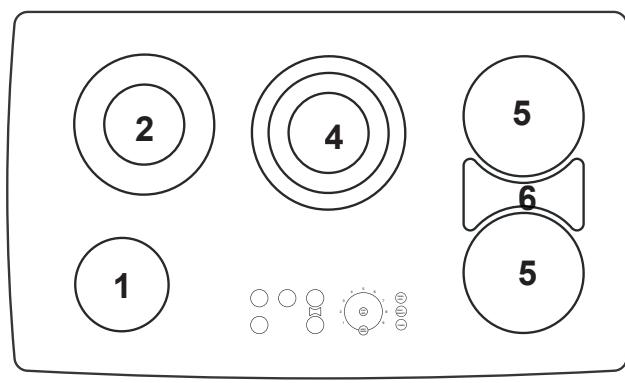
**La plaque de cuisson sert à la cuisson. Ne jamais utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce.**

- S'assurer que l'appareil est adéquatement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifié dans le guide. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- Toujours utiliser des casseroles/ustensiles appropriés pour le type et la quantité d'aliments préparés.
- Ne pas placer de casseroles chaudes sur la zone du panneau de contrôle.
- Pour éviter la mise en circuit accidentelle des éléments, verrouiller la plaque de cuisson non utilisée et avant le nettoyage (voir Verrouillage de la plaque de cuisson, page 5.)
- Nettoyer l'appareil avec soin. Si les taches doivent être enlevées pendant que la surface est chaude, utiliser seulement le grattoir à lame en métal. Ne pas utiliser d'éponge ou chiffon humide ; certains nettoyants causent des émanations nocives lorsque appliqués sur une surface chaude.
- Nettoyer le système de ventilateur au-dessus ou à l'arrière de l'appareil afin que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'accumule pas sur les filtres, ventilateur, entrée et hotte.

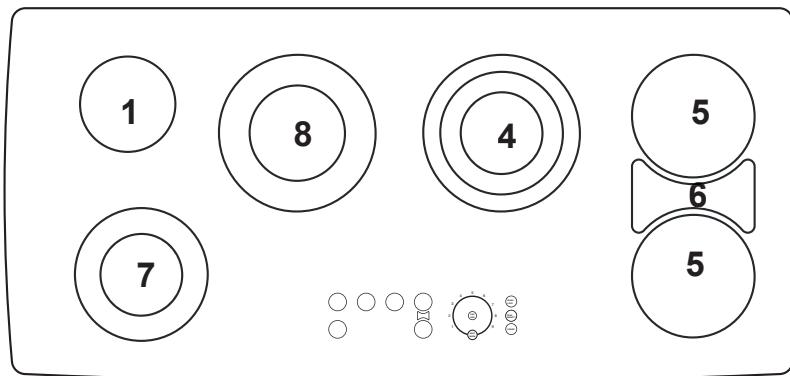
## Modèles de plaque de cuisson



**CEF304, CEP304, CET304**



**CEF365, CEP365, CET365**



**CEP456**

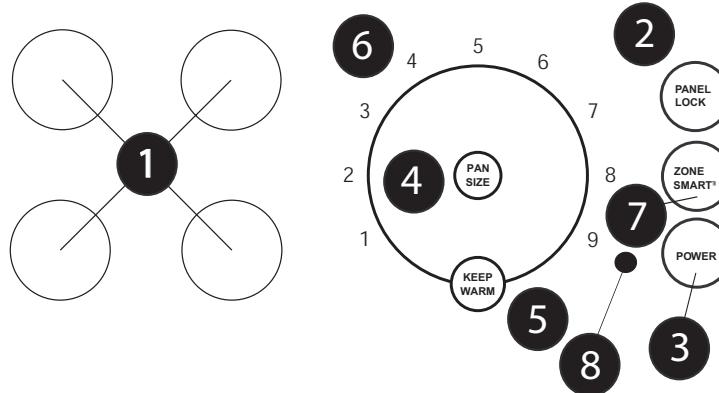
N°	TYPE	DIMENSION	WATTAGE
1	Simple	6 po (140 mm)	1200 W
2	Double	5/8 po (120/210 mm)	750/220 W
3	Triple	5/7/8 po (120/175/210 mm)	800/1600/2300 W
4	Triple	5/7/9 po (120/180/230 mm)	800/1600/2500 W
5	Simple	7 po (180 mm)	1800 W
6	Pont	7 x 16 po (180 x 415" mm)	4000 W
7	Double	5/8 po (120/195 mm)	800/1900 W
8	Double	6/9 po (140/230 mm)	1100/2500 W

Les modèles CET304 et CET365 ne sont pas dotés de touche Zone Smart™

# Apprendre à connaître les contrôles

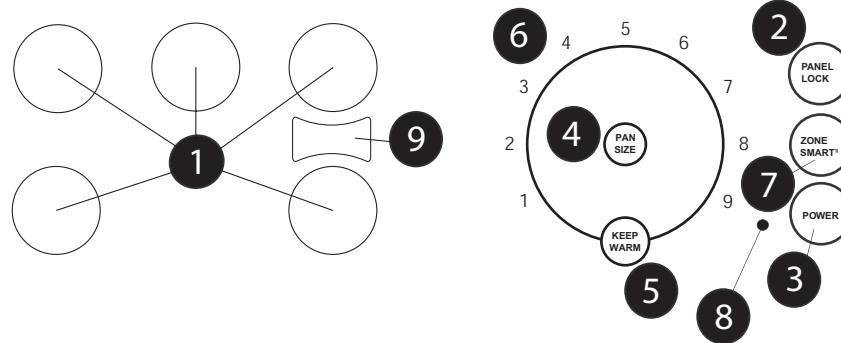
## CEF304, CEP304

1. Touche de surface simple
2. Touche verrouillage de panneau
3. Touche alimentation ;
4. Sélecteur de format de casserole
5. Touche garder chaud
6. Réglages élément chauffant
7. Zone Smart™  
(non sur CET)
8. Voyant en circuit



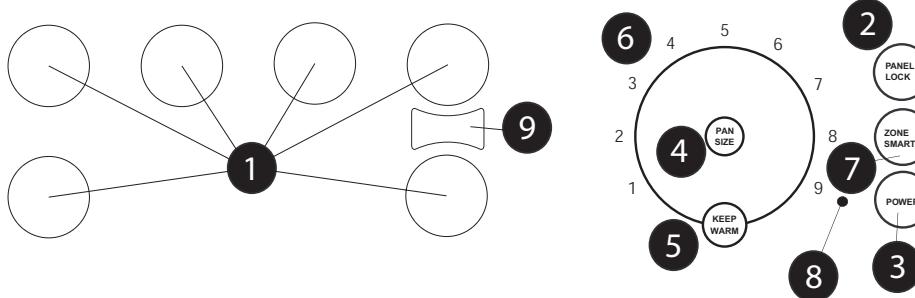
## CEF365, CEP365

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touche de surface simple</li> <li>2. Touche verrouillage de panneau</li> <li>3. Touche alimentation ;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Sélecteur de format de casserole</li> <li>5. Touche garder chaud</li> <li>6. Réglages élément chauffant</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Zone Smart™ (non sur CET)</li> <li>8. Voyant en circuit</li> <li>9. Touche surface pont</li> </ol>
--	--	--



## CEP456

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touche de surface simple</li> <li>2. Touche verrouillage de panneau</li> <li>3. Touche alimentation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Sélecteur de format de casserole</li> <li>5. Touche garder chaud</li> <li>6. Réglages élément chauffant</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Zone Smart™ (non sur CET)</li> <li>8. Voyant en circuit</li> <li>9. Touche surface pont</li> </ol>
--	--	--



# Instructions de fonctionnement

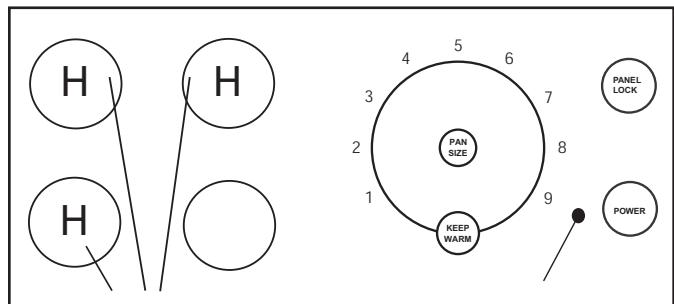
## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LA PREMIÈRE FOIS

- Enlever tout matériau d'emballage et documentation de la surface de la plaque de cuisson.
- Pendant qu'elle est froide, nettoyer avec une éponge humide propre et assécher.
- Appliquer la crème nettoyante fournie avec l'appareil. Essuyer avec un chiffon propre (voir page 14 pour plus de détails).
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les quelques premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Des résultats de cuisson optimums dépendent des casseroles utilisées (voir page 12.)
- La surface maintient la chaleur jusqu'à 25 ou 30 minutes une fois l'élément mis hors circuit.
- Lire toutes les précautions de sécurité et le guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser.

## PRÉCAUTIONS POUR UNE LONGUE DURÉE ET UNE BELLE APPARENCE :

- Un entretien quotidien avec la crème nettoyante protègera la surface et facilitera le retrait des taches et de saleté.
- La surface en verre est fabriquée en un matériau durable résistant aux chocs mais non incassable si un objet tombe dessus.
- Ne pas utiliser d'aluminium directement sur le verre, il peut fondre et endommager la surface.
- Plastique, papier ou chiffon ne doivent pas entrer en contact avec la surface en verre chaude ; ils peuvent brûler ou fondre et endommager la surface.
- Ne pas laisser une casserole chauffer à sec ; ceci peut endommager casserole, élément et/ou plaque de cuisson.
- Ne jamais cuire un aliment directement sur le verre.
- Éviter de placer un support à wok, grille ou autres en métal sur la surface en verre.
- Ne pas utiliser comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface ; cela peut endommager le verre.
- Ne pas déposer de casseroles mouillées sur le verre.

## VOYANTS



## VOYANT ÉLÉMENT EN CIRCUIT

Ce voyant s'allume lorsqu'un élément est mis en circuit et demeure allumé jusqu'à la mise hors circuit.

Le voyant est situé à gauche de la touche alimentation.

## VOYANT DE SURFACE CHAUDE

Chaque élément est doté d'un voyant indiquant que la surface est trop chaude au toucher. Lorsque l'élément est mis hors circuit, un «H» figure et demeure allumé jusqu'à ce que la zone ait refroidi pour être sécuritaire.

Si le H est allumé, faire attention en cuisinant ou en nettoyant l'appareil, il est encore chaud.

## CHAURE CONSERVÉE

La surface de cuisson en verre conserve la chaleur et reste chaude une fois les éléments hors circuit. Cette chaleur peut être utilisée pour garder les aliments à une température de service pour une courte durée.

## VERROUILLAGE

Sélectionner verrouillage de panneau pour empêcher d'actionner les touches de contrôle. Presser PANEL LOCK, le voyant clignote et il y a une tonalité. Maintenir 3 secondes pour activer. Un bip retentit et le voyant de verrouillage reste allumé indiquant que la plaque de cuisson est verrouillée.

Pour déverrouiller, presser PANEL LOCK et maintenir 3 secondes. Un bip retentit et le voyant s'éteint.

La plaque de cuisson ne peut être verrouillée lorsque les éléments fonctionnent.

Il est recommandé de verrouiller l'appareil s'il n'est pas utilisé ou pendant le nettoyage.

# Éléments

## ÉLÉMENTS RADIENTS

Ce type d'éléments utilise un ruban métallique situé sous la céramique vitrifiée fournissant la chaleur à la surface. Ces éléments effectuent un cycle marche-arrêt (voir Limiteurs de température ci-dessous).

Il y a dix réglages de température de 9 (élévé) à garder chaud ( L ).

## ÉLÉMENT JUMELÉ

Cet élément consiste en deux rubans radiants dans la même zone. Le petit élément intérieur ou les deux intérieur et extérieur peuvent être sélectionnés.

## ÉLÉMENT TRIPLE ( CERTAINS MODÈLES )

Cet élément consiste en deux rubans radiants dans la même zone. Le petit élément intérieur, intérieur et central ou intérieur, central and extérieur peuvent être sélectionnés.

## ÉLÉMENT PONT

### (MODÈLES 36 ET 45 PO SEULEMENT )

Cet élément comprend 3 éléments séparés pouvant être actionnés de 2 façons :

- Utilisation d'un ou deux éléments circulaires indépendamment.
- Utilisation des deux éléments circulaires plus l'élément pont simultanément avec un seul contrôle. Lorsque les 3 éléments sont utilisés, cela crée une zone de cuisson oblongue idéale pour les grilles, rôtissoires ouvertes. Les casseroles doivent avoir un fond plat correspondant le plus possible à la zone de cuisson.

## FONCTIONNEMENT DU PONT

**Pour utiliser l'élément pont**, presser la zone centrale entre les 2 éléments de la zone du panneau de contrôle. Toucher à l'indicateur de réglage de cuisson.

## Pour utiliser les éléments séparément ;

- Toucher l'affichage d'élément pour celui désiré.
- Toucher l'indicateur de réglage de cuisson.

## GARDER CHAUD

Chaque élément a un réglage pour garder chaud. La principale fonction est de garder les aliments cuits chauds à une température de service. N'est pas pour cuire les aliments.

### Pour utiliser cette fonction :

- Toucher l'affichage d'élément désiré.
- Presser PAN SIZE, au besoin. Presser la touche garder chaud
- « L » figure à l'affichage d'élément.

La faible puissance de l'élément permet de réchauffer un plat de service avant d'y ajouter un aliment chaud ou de garder un met chaud pour un deuxième service.

## Directives pour garder chaud

- Utiliser des casseroles/ustensiles à fond plat. Les plats, assiettes et casseroles ayant un rebord autour de la base peuvent être utilisés en autant qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur.
- Couvrir les plats pour garder les aliments chauds.
- Choisir des plats et ustensiles pouvant être utilisés de façon sécuritaire sur une surface chaude. Ex. : utiliser Corningware sécuritaire pour surface de cuisson plutôt que Pyrex qui n'est pas recommandé.
- Utiliser une grille ou bain-marie dans une casserole au besoin pour éléver les aliments du fond. Utiliser une petite quantité d'eau pour faire des tortillas à la vapeur. Ne pas utiliser directement sur la surface de cuisson.

## LIMITEURS DE TEMPÉRATURE

Chaque élément chauffant radiant a son capteur pour protéger la surface en verre des températures élevées extrêmes. Les limiteurs fonctionnent automatiquement en faisant un cycle à l'élément quelque soit le réglage. Même si le cycle est normal, une des conditions suivantes peut activer le limiteur et lui faire faire un cycle marche-arrêt plus souvent :

- Le fond de la casserole n'est pas entièrement en contact avec la surface chauffante (cause : un voilage ou base inégale).
- Casserole trop petite pour le format d'élément.
- Casserole ayant chauffé à sec.
- Matériau ou forme de la casserole transférant la chaleur lentement.
- Aucune casserole sur l'élément. (Modèles CEF CET seulement ou Zone Smart™ hors circuit sur modèle CEP).

## Réglages de contrôles - Zone Smart™

### CAPTEUR ZONE SMART™

#### (MODÈLE CEP SEULEMENT)

##### Capteur de casserole

Chaque élément est doté de capteurs sous le panneau en céramique vitrifiée qui détectent s'il y a une casserole métallique (poêle, etc.) sur l'élément. Les éléments chauffent lorsque mis en circuit et que le capteur détecte la casserole. Cette fonction est en ou hors circuit pour tous les éléments et fonctionne avec le format de casserole.

L'élément mis en circuit ne chauffe pas s'il n'y a pas de casserole ou si elle est enlevée pendant le fonctionnement de l'élément. S'il n'y a pas de casserole, une tonalité retentit après 60 secondes. Après 10 minutes, l'appareil fait des bips et se met hors circuit si la casserole n'est pas posée sur l'élément.

##### Format de casserole

Pour les éléments double et triple, le capteur détermine le format de la casserole utilisée et met l'élément approprié en circuit. Cette fonction est en ou hors circuit pour les éléments et fonctionne avec le capteur.

##### Directives

- Une casserole doit être sur l'élément pour que ce dernier fonctionne.
- Seules les casseroles à fond plat sont détectées.
- Le diamètre du fond de la casserole doit être aussi large que celui de l'élément (le diamètre de la casserole indiqué par le fabricant est mesuré dans le haut et est plus grand que le fond).
- Seules des casseroles en métal peuvent être utilisées avec le capteur et le format. Le verre ou la faïence ne fonctionnent pas.
- Centrer la casserole sur l'élément.
- Une grande casserole ne peut dépasser de plus de 1 po les bords du plus grand élément.

##### Touche Zone Smart™

Cette touche met la fonction Zone Smart™ hors circuit.

L'emplacement du contrôle d'élément correspond à celui de l'élément chauffant. Pour les modèles CEP, Zone Smart est toujours actionné lorsqu'un élément est mis en circuit ; pour mettre hors circuit, voir page 11.

##### Utilisation de l'élément simple

###### (avec Zone Smart™, capteur de casserole)

1. Placer la casserole au centre de l'élément.
2. Toucher le centre du contrôle correspondant à l'élément désiré. «O» clignote et deux voyants à gauche et à droite de l'affichage. Le voyant Zone Smart™ s'allume.
3. Toucher le chiffre de réglage désiré. L'affichage indique le réglage et l'élément commence à chauffer.
4. Pour mettre l'élément hors circuit, toucher l'affichage d'élément.

L'élément chauffe lorsque mis en circuit et que le capteur détecte une casserole.

##### Utilisation de l'élément double ou triple

###### (avec Zone Smart™ capteur et format)

1. Placer la casserole au centre de l'élément.
2. Toucher le centre du contrôle correspondant à l'élément désiré. Le voyant ZONE SMART™ s'allume.
3. Toucher le chiffre de réglage désiré. L'affichage indique le réglage.
4. La petite, moyenne ou grande zone de cuisson de l'élément double ou triple est activée automatiquement selon le format de la casserole.
5. Pour mettre l'élément hors circuit, toucher l'affichage d'élément deux fois OU Pour mettre tous les éléments hors circuit à la fois, presser **POWER**.

**Lorsque la casserole est soulevée**, la chaleur s'interrompt. Le numéro du réglage de cuisson choisi et le symbole (U) de casserole manquante clignotent à l'affichage. Si la casserole n'est pas posée sur l'élément, une tonalité retentit après 60 secondes et après 10 minutes, l'appareil fait un bip et se met hors circuit. Remettre une casserole sur l'élément ou le fermer.

**REMARQUE** : lorsque la touche alimentation est pressée, tous les éléments en circuit sont mis hors circuit.

## Réglages des contrôles - Zone Smart™

### Pour changer les réglages pendant la cuisson :

1. Toucher l'affichage d'élément une fois. 0 clignote à l'affichage.
2. Presser le réglage de cuisson désiré.

Si une sélection n'est pas faite après 5 secondes, l'élément se met hors circuit.

### Pour mettre Zone Smart™ hors circuit

Pour utiliser des casseroles en céramique vitrifiée ou en céramique, avoir un format plus petit que 4 po ou si l'on ne désire pas utiliser la fonction détection/format, fermer Zone Smart™.

### Casseroles en céramique vitrifiée et en métal plus petites que 4 po :

1. Placer la casserole au centre de l'élément.
2. Presser le contrôle d'élément désiré.
3. Presser Zone Smart™ et le voyant s'éteint.

4. Pour élément simple, omettre cette étape. Pour élément double, presser format de casserole jusqu'à ce que le format désiré s'affiche. Voir étape 3 ci-dessous, Réglages des contrôles – modèles CEF et CET.
5. Presser le réglage de chaleur désiré.
6. L'élément commence à chauffer.

### Casseroles en métal plus grandes que 4 po :

1. Placer la casserole au centre de l'élément.
2. Presser le contrôle d'élément désiré.
3. Presser le réglage désiré.
4. Presser Zone Smart™ et le voyant s'éteint.
5. Le format de casserole et réglage de chaleur sont gardés en mémoire.
6. L'élément commence à chauffer

## Réglages des contrôles - modèles CEF et CET

1. Placer la casserole au centre de l'élément.
2. Toucher le centre de contrôle correspondant à l'élément désiré. 0 clignote à l'affichage et deux voyants à gauche et à droite de l'affichage.
3. Pour élément double et triple, toucher format de casserole jusqu'à ce que le format désiré figure.
- Une pression de la touche sélectionne le plus grand élément. L'affichage cesse de clignoter et le cercle extérieur reste allumé.

- Une seconde pression sélectionne le petit élément et le cercle intérieur reste allumé.
- Pour l'élément triple, une autre pression et l'élément central reste allumé.
- D'autres pressions alternent la sélection.
- 4. Toucher le réglage de chaleur désiré. L'affichage indique le réglage choisi et commence à chauffer.
- 5. Pour mettre un élément de surface hors circuit, presser l'affichage d'élément deux fois OU...

Pour mettre tous les éléments hors circuit à la fois, presser la touche alimentation.

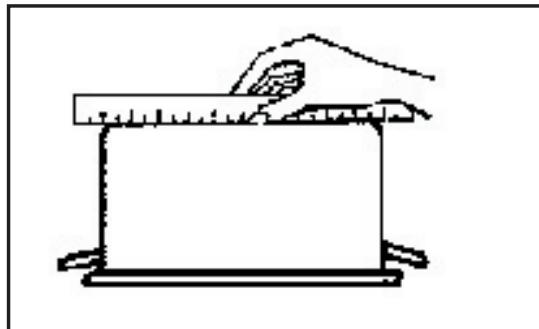
## Utilisation de casseroles appropriées

### CASSEROLES

#### Caractéristiques

Le choix de casseroles affecte directement la vitesse de cuisson et l'uniformité. Pour de meilleurs résultats, choisir les casseroles ayant les caractéristiques suivantes :

**FOND PLAT** – lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond) doit reposer uniformément sur la surface sans balotter. Des casseroles de moyennes à robustes, plates sont préférables.



#### Vérifier le plat des casseroles :

Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et placer une règle sur le fond. La règle et le fond doivent être égaux, un contre l'autre.

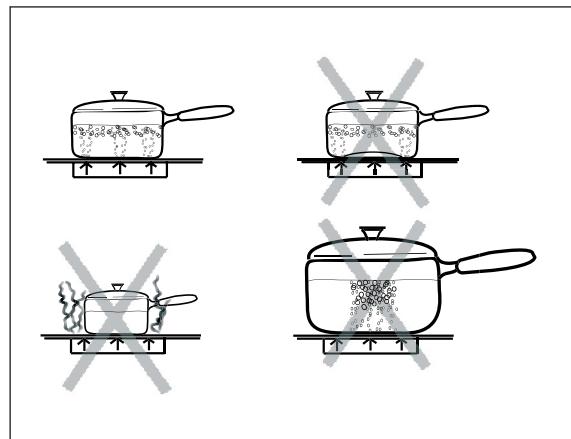
Une autre façon de déterminer la distribution de chaleur est de verser 1 po d'eau dans la casserole. Amener à ébullition et observer l'endroit où il y a des bulles lorsque l'eau commence à bouillir. Une casserole plate aura une distribution de bulles uniforme sur la surface.

**DIAMÈTRE** – la base de la casserole devrait couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément choisi ; elles peuvent dépasser de 1 po tout autour.

**COUVERCLE HERMÉTIQUE** – un couvercle réduit le temps de cuisson en maintenant la chaleur à l'intérieur.

#### CASSEROLES SPÉCIALISÉES

Des casseroles comme grilles, rôtissoires, cuiseurs, wok, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que ci-dessus (utiliser seulement des woks à fond plat).



#### Grille accessoire

Une grille en aluminium anodisé avec une base plate et de format assorti aux éléments ponts est disponible chez le marchand Thermador, modèle AEGRIDDLE.

#### **ATTENTION**

Les aliments enveloppés dans l'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface en céramique vitrifiée pour la cuisson ; l'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.

#### **ATTENTION**

Plastique, papier et chiffon peuvent fondre ou brûler lorsqu'en contact avec la surface chaude. Ne pas laisser ces articles entrer en contact avec la surface en céramique vitrifiée.

Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec. Ceci peut endommager de façon permanente la casserole, l'élément et le verre de la plaque de cuisson.

# Réglages de chaleur pour éléments ponts et radiants

Tous ces réglages sont recommandés sans préchauffage d'élément

TYPE D'ALIMENTS	RÉGLAGES
* Ces réglages suggérés ne s'appliquent pas au réchaud.	ÉLÉMENTS RADIANTS
Fondre beurre, chocolat	1 à 2
Sauces délicates Terminer le riz Mijoter sauces avec beurre et jaune d'oeuf	2 à 3
Cuire légumes, poisson bouillon Oeufs frits ou brouillés Terminer céréales, pâtes Lait Crêpes Pouding Mijoter viande Légumes à la vapeur Poisson, bouillon	3 à 5
Friture à la poêle Maïs à éclater Sauce à spaghetti Légumes sautés Viandes à ragoût, soupes	3 à 6
Bacon Viande braisée Viande frite à la poêle, poisson Oeufs Sauter à feu vif	4 à 6
Brunissage rapide ou viande saisie Maintenir bouillonnement rapide Bouillir l'eau pour légumes, pâtes, riz, etc.	7 à 8 9

Une gamme de réglages est donnée selon :

1. type et qualité de la casserole ;
2. type, qualité et température d'aliments ;
3. élément utilisé ; et
4. préférences du cuisinier.

**Connexion 208/240 volts :** les réglages de chaleur recommandés sur cette page sont en fonction d'une source d'alimentation 240 volts. Si la plaque de cuisson est branchés sur 208 volts, les mêmes réglages s'appliquent mais les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire.

# Guide de nettoyage

## AVANT L'ENTRETIEN

L'entretien est facilité par des étapes préventives. Par exemple, appliquer une petite quantité de crème nettoyante pour plaque de cuisson quotidiennement. Ceci donne un film protecteur facilitant le retrait des taches d'eau ou d'éclaboussures d'aliments. Utiliser un chiffon propre et appliquer la crème nettoyante (Cooktop Cleaning Creme®) avant chaque utilisation pour enlever poussière et marques de métal pouvant survenir sur la surface au niveau du plan de travail entre les utilisations. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de la crème et doit donc être appliquée régulièrement pour assurer l'apparence de l'appareil.

## NETTOYANTS RECOMMANDÉS

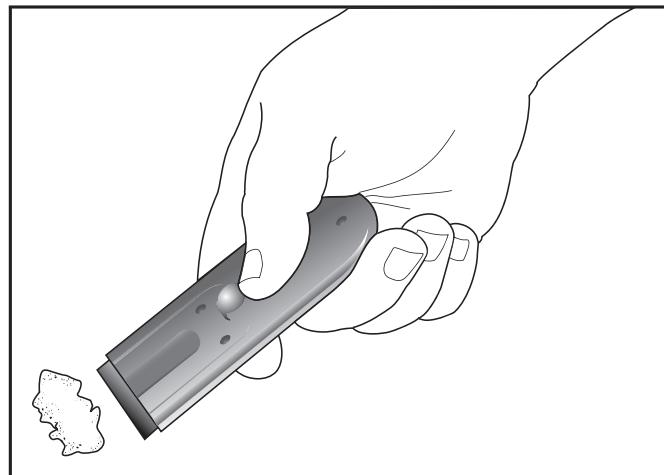
- **(Cooktop Cleaning Creme®) pour plaque de cuisson (fournie).** Pour enlever les taches et assurer un film protecteur pour un nettoyage facile des taches et éclaboussures. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrice de la crème qui doit être appliquée régulièrement pour maintenir l'apparence de l'appareil. Utiliser seulement une petite quantité, appliquer sur un chiffon ou essuie-tout propre. Essuyer la surface avec un chiffon propre et sec. Utiliser QUOTIDIENNEMENT.
- BonAmi®. Rincer et assécher
- Soft Scrub® (sans javellisant). Rincer et assécher.
- Vinaigre. Rincer et assécher.
- Grattoir à lame (fourni)
- \* Les nettoyants recommandés indiquent le type et ne constituent pas un endossement.

## ÉVITER CES NETTOYANTS

- **NETTOYANTS À VITRES contenant ammoniaque ou chlore.** Ces ingrédients peuvent égratigner de façon permanente ou tacher l'appareil.
- **NETTOYANTS CAUSTIQUES**  
Nettoyants à four comme Easy Off® peuvent égratigner la surface de la plaque de cuisson.
- **NETTOYANTS ABRASIFS**  
Tampons à récurer en métal et éponges à récurer tels Scotch Brite® peuvent égratigner et/ou laisser des marques.  
Tampons à récurer savonneux tels SOS® égratignent la surface.  
Nettoyants en poudre avec javellisant ou chlore tachent de façon permanente la surface.  
Nettoyants inflammables tels essence à briquet ou WD-40®.

## TECHNIQUES DE NETTOYAGE

1. Nettoyer la surface lorsque entièrement froide sauf ce qui suit.
2. Enlever IMMÉDIATEMENT les taches avec le grattoir à lame :  
*Sucre, sirop sucré, produits avec tomates, lait*

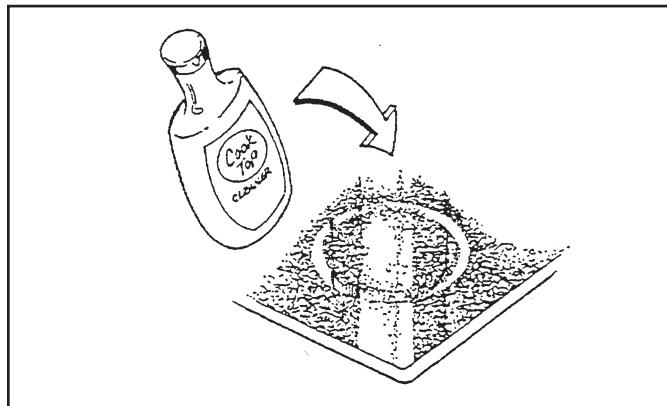


## Comment utiliser le grattoir à lame

### ⚠ ATTENTION :

Ne pas utiliser de nettoyant sur le verre pendant que la surface est chaude ; utiliser seulement le grattoir. Les émanations en résultant peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le nettoyant peut attaquer chimiquement et endommager la surface.

3. Essuyer les éclaboussures avec une éponge ou un essuie-tout humide et propre. Rincer et assécher. Utiliser du vinaigre s'il reste des taches; rincer.



4. Appliquer une petite quantité de crème nettoyante. Lorsque sèche, frotter la surface avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

## Tableau d'entretien spécial

<b>TYPE DE TACHES</b>	<b>SOLUTION POSSIBLE</b>
<p>Sucre, sirop sucré, produits avec tomates, lait. Aluminium ou pellicule de plastique fondus  <b>DOIVENT ÊTRE IMMÉDIATEMENT ENLEVÉS.</b></p> <p>Enlever seulement ces types de dégâts pendant que la surface est chaude avec le grattoir à lame, voir illustration page 11.</p> <p>S'assurer d'utiliser une nouvelle lame.</p>	<p><b>Si ces taches ne sont pas enlevées immédiatement elles peuvent endommager la surface.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlever la casserole et fermer l'élément.</li> <li>• Porter des moufles à four, placer le grattoir légèrement en angle, faire attention à ne pas gouger ni égratigner la surface. Repousser la saleté.</li> <li>• Une fois la surface refroidie, enlever les résidus et appliquer la crème nettoyante.</li> </ul>
<p>Aliments brûlés, rayures foncées, taches</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ramollir en déposant un essuie-tout ou une éponge humide sur la surface environ 30 minutes.</li> <li>• Utiliser un grattoir en plastique et la crème nettoyante ou utiliser le grattoir à lame. Rincer et assécher.</li> </ul>
<p><b>Éclaboussures graisseuses</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser une éponge ou chiffon pour enlever la graisse ; rincer et assécher. Appliquer la crème nettoyante.</li> </ul>
<p><b>Marques en métal ; tache irisée</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casseroles à base en aluminium, cuivre, acier inoxydable laissent des marques. Traiter immédiatement une fois la surface refroidie avec la crème nettoyante. Si cela n'enlève pas les marques, essayer un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout humide ; rincer et appliquer la crème nettoyante.  <b>Si les marques de métal ne sont pas enlevées avant la cuisson suivante, elles sont plus difficiles à enlever.</b></li> </ul>
<p><b>Taches d'eau calcaire</b>            Égouttement de liquide chaud sur la surface</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les minéraux dans l'eau peuvent être transférés sur la surface et causer des taches. Utiliser du vinaigre blanc dilué, rincer et assécher. Appliquer la crème nettoyante.  <b>Enlever les déversements et taches avant d'utiliser l'appareil de nouveau.</b></li> </ul>
<p><b>Égratignures :</b>            Il peut y avoir de petites égratignures sur la surface en verre qui ne modifient pas la cuisson. Avec le temps, elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'utilisation quotidienne de la crème nettoyante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer la crème nettoyante avant utilisation pour enlever les grains et saletés tels sel et assaisonnement.</li> <li>• Atténuer en utilisant des casseroles à base lisse, propre et sèche. Appliquer la crème nettoyante tous les jours.</li> </ul> <p><b>ATTENTION : bagues en diamants et autres pierres précieuses égratignent la surface.</b></p>

## Guide de dépannage

Avant d'effectuer un appel de service, voir les suggestions pour éviter des frais inutiles

QUESTION	SUGGESTIONS
Les éléments font un cycle au réglage élevé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en verre des dommages causés par une température élevée extrême.</li> </ul>
Les éléments font plus de cycles que d'habitude.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La base de la casserole est voilée et n'est pas en contact avec la surface chauffante.</li> <li>Le diamètre de la base de la casserole est trop petit pour le format d'élément.</li> <li>Les ingrédients de la casserole ont chauffé à sec.</li> <li>Le matériau de la casserole est un mauvais conducteur et transfert la chaleur trop lentement.</li> <li>Élément mis en circuit sans casserole. (modèles CEF et CET ou CEP avec Zone Smart™ hors circuit.)</li> </ul>
Il y a une légère odeur lorsque l'élément est mis en circuit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal et disparaîtra avec le temps.</li> </ul>
Voyants clignotants	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indique un réglage incomplet ; requiert une autre action. Par exemple, les anneaux clignotatnt indiquent de toucher le chiffre de réglage de chaleur.</li> </ul>
Les contrôles de la plaque de cuisson ne se mettent pas en circuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de contrôle VERROUILLÉ. Presser et maintenir verrouillage de panneau jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.</li> <li>Vérifier la source d'alimentation ; fusible grillé ou coupe-circuit déclenché.</li> </ul>
La plaque de cuisson s'est mise hors circuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La touche alimentation ou élément a été accidentellement pressée. Remettre le contrôle.</li> </ul>
Lames de recharge pour le grattoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le grattoir est doté de lames en acier inoxydable à un côté. Utiliser le même type de lame pour le remplacement.</li> </ul>

### COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Pour un service autorisé ou de l'information sur les pièces, composer le 800.735.4328. Nous voulons que le client soit satisfait. Si un problème survient et ne peut être résolu adéquatement, nous le faire savoir.

**Écrire :** centre d'appel à la clientèle Thermador, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649 ou téléphoner au 800.735.4328. Si par écrit ou par téléphone, donner les numéros de modèle et de série, la date d'achat d'origine ou d'installation.

# Garantie de la plaque de cuisson Thermador

## **CE QUI EST COUVERT\***

### **GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN**

Pendant un an à compter de la date d'installation ou d'occupation pour une résidence non précédemment occupée. Toute pièce présentant un défaut pendant une utilisation domestique normale sera remplacée ou réparée sans frais. Conserver la facture datée ou autre preuve de la date de livraison/occupation. Thermador paiera pour toute réparation, main-d'oeuvre et pièces de rechange présentant un défaut de matériaux et fabrication. Le service doit être assuré par un centre de service autorisé pendant les heures ouvrables normales.

### **GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS**

Couvre de la seconde à la quatrième année depuis la date d'installation. Thermador remplacera la surface de la plaque de cuisson en céramique vitrifiée si le bris est causé par un choc thermique (changement de température brusque) pendant une période de trois ans suivant l'expiration de la garantie complète.

## **NON COUVERTS**

1. Le service par une agence non autorisée. Dommages ou réparation à cause d'un service effectué par une agence non autorisée ou l'utilisation de pièces non autorisées.

2. Visites de service pour :

Montrer le fonctionnement de l'appareil.

Corriger l'installation. Le consommateur est responsable afin d'assurer le câblage électrique et/ou autres connexions nécessaires.

Réenclencher le coupe-circuit ou remplacer le fusible.

3. Dommages résultant d'accident, modification, mauvais usage, abus, installation inadéquate ou non conforme aux codes électriques ou codes de plomberie locaux ou un rangement inadéquat de l'appareil.

4. Réparations causées par une utilisation autre que résidentielle normale.

5. Toute visite de service et frais de main-d'oeuvre pendant la garantie limitée.

## **APPLICATION DE LA GARANTIE**

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans une résidence familiale normale ; elle ne couvre pas l'utilisation dans des situations commerciales.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et gardés dans les 50 états des É.-U., le district de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si le consommateur déménage pendant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire sera couvert jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur d'origine.

## **THERMADOR N'EST PAS RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS.**

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, par conséquent, l'exclusion ou la limitation susmentionnée peut ne pas s'appliquer. Cette garantie donne des droits légaux spécifiques et l'on peut en avoir d'autres qui varient d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

\* Voir page 13 pour plus de détails sur le service.



# **Un Mensaje Especial para Nuestros Clientes**

Gracias por elegir la Parrilla Thermador de Vidrio Cerámico con Control Sensible al Tacto. Le recomendamos leer este manual cuidadosamente antes de usar su parrilla por primera vez.

Este folleto contiene sugerencias útiles así como indicaciones sobre cómo utilizar todas las características de su parrilla. Guárdelo en un lugar cercano, ya que contiene respuestas a las preguntas que se pueden presentar cuando empieza a cocinar.

La información en este manual le ayudará a manejar y cuidar mejor su parrilla para disfrutarla durante muchos años.

Si usted tiene alguna pregunta, por favor llámenos al 1-800-735-4328. Para información adicional, visite nuestra página Web en: [www.thermador.com](http://www.thermador.com) o escríbanos a:

Thermador  
Customer Support Call Center  
5551 McFadden Avenue  
Huntington Beach, CA 92649

Sinceramente,

Científicos de Pruebas para Aparatos de Cocina

# Contenido

<b>Instrucciones Importantes de Seguridad</b> ...1-2	<b>Configurar controles - Modelos CEF y CET</b> .8
<b>Modelos de la parrilla</b> .....	<b>3 Usar utensilios apropiados</b> .....9
<b>Controles de la parrilla</b> .....	<b>4</b>
<b>Instrucciones de operación de la parrilla</b> .....	<b>5</b>
Antes de usar la parrilla por primera vez.....	5
Precauciones para una larga vida y buena apariencia de la superficie: .....	5
Luces indicadoras.....	5
Calor retenido .....	5
Bloquear la parrilla .....	5
<b>Los elementos</b> .....	<b>6</b>
Elementos radiantes.....	6
Elemento doble.....	6
Elemento triple.....	6
Elemento puente .....	6
Operación del elemento puente .....	6
Conservar caliente.....	6
Pautas para conservar caliente alimentos.....	6
Reguladores de temperatura.....	6
<b>Configurar los controles - Zone Smart™</b> .....	<b>7</b>
Sensores de ollas y pautas para escoger el tamaño correcto.....	7
Usar un elemento sencillo .....	7
Usar un elemento doble o triple.....	7
Cambiar los ajustes de cocción.....	7
Apagar la opción Zone Smart™ .....	7
<b>Configurar controles - Modelos CEF y CET</b> .8	
<b>3 Usar utensilios apropiados</b> .....9	
Características de los utensilios para cocinar.....	9
Comprobar lo plano de sus ollas .....	9
Ollas especiales.....	9
Asador especial de accesorio .....	9
Usar utensilios apropiados para cocinar.....	9
<b>Ajustes de calor para elementos radiantes</b> .....	<b>10</b>
<b>Guía de limpieza</b> .....	<b>11</b>
Antes de usarla, cuidarla .....	11
Limpiadores recomendados .....	11
Evitar estos limpiadores .....	11
Técnicas de limpieza diaria .....	11
Cómo usar rasqueta con navaja de rasurar ....	11
Usar crema de limpieza especial para la parrilla (Parrilla Cleaning Creme®) diariamente.....	11
<b>Tabla de cuidado especial</b> .....	<b>12</b>
<b>Cómo resolver problemas</b> .....	<b>13</b>
<b>Garantía para la parrilla Thermador</b> .....	<b>14</b>
<b>Qué se incluye con la parrilla</b>	
Manual de uso y cuidado	
Instrucciones de instalación	
Crema de limpieza (Cooktop Cleaning Creme®)	
Rasqueta con navaja de rasurar	
Soportes de montaje	
Tarjeta de registro	
Sello con cinta de espuma	



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PARRILLA

### ADVERTENCIA

EL HECHO DE NO OBSERVAR EXACTAMENTE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE MANUAL PUEDE CAUSAR UN FUEGO O EXPLOSIÓN, DAÑAR LA PROPIEDAD O CAUSAR LESIONES O LA MUERTE.

### ADVERTENCIA

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES EN EL CASO DE UN INCENDIO DE GRASA DE LA PARRILLA, OBSERVE LO SIGUIENTE:**

- NO USE AGUA, incluyendo trapos o toallas húmedas con incendios de grasa. Puede resultar una explosión violenta de vapor.
- APAGUE LAS LLAMAS de un incendio de grasa con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal. Apague el elemento eléctrico. TENGA CUIDADO Y EVITE QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACÚE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- APAGUE LAS LLAMAS de otros tipos de incendios de alimentos con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con un incendio de alimentos.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Se puede quemar.
- DEJE LA CAMPANA PRENDIDA cuando flamee alimentos.
- SIEMPRE TENGA UN DETECTOR DE HUMO QUE FUNCIONE CERCA DE LA COCINA.
- **USE UN EXTINGUIDOR SÓLO CUANDO:**
  1. Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
  2. El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
  3. Alguién está llamando a los bomberos.
  4. Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

### ADVERTENCIA

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN FUEGO, DESCARGA ELÉCTRICA O SUFRIR LESIONES, OBSERVE LO SIGUIENTE:**

- Use este aparato sólo para el uso intencionado por el fabricante. Si tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- Antes de dar servicio a esta unidad, apague la corriente en el panel de servicio y bloquee este panel para evitar que se prenda accidentalmente.
- Nunca debe cocinar en una parrilla con la cubierta de vidrio rota. En caso que se rompa el vidrio de la parrilla, no la utilice o trate de limpiar o arreglarla. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar la parrilla rota y crear el riesgo de sufrir una descarga eléctrica. Apague el circuito eléctrico a la parrilla y llame a una agencia de servicio autorizada de inmediato.

### ADVERTENCIA

**NO ALMACENE COSAS DE INTERÉS PARA LOS NIÑOS ARRIBA DE LA PARRILLA O LA PARTE TRASERA DE ÉSTA. CUANDO LOS NIÑOS SE SUBEN A LA PARRILLA PARA ALCANZAR ESTAS COSAS, PUEDEN SUFRIR HERIDAS SERIAS.**

- Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la parrilla.

### ADVERTENCIA

**No guarde materiales inflamables encima o cerca de la parrilla.**

- Cuando usa la parrilla, NO TOQUE EL ÁREA CALIENTE PARA COCINAR O EL ÁREA ALREDEDOR. Estas áreas pueden estar calientes, aún cuando tienen un color oscuro. Se pueden calentar suficientemente las áreas cercanas a los elementos para causar quemaduras. Nunca permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con un área de cocinar hasta que se haya enfriado.
- Por seguridad personal, póngase ropa apropiada. Nunca debe ponerse ropa holgada o ropa con mangas largas cuando cocina. Recoja el cabello largo.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PARRILLA

- Siempre use guantes o agarraderas secas para las ollas. Las agarraderas mojadas o húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No use una toalla u otro trapo estorboso en lugar de la agarradera. No permita que las agarraderas toquen las áreas calientes.
- Este aparato incluye dos o más unidades superficiales de diferentes tamaños. Siempre utilice utensilios con fondos planos que cubran toda la superficie del área de cocinar. Si utiliza utensilios más pequeños que el tamaño del área de cocinar, quedará expuesta una parte del área caliente al contacto directo con el usuario causando quemaduras. Además, una relación apropiada entre la olla y el quemador mejora la eficiencia.
- Siempre posicione las agarraderas de ollas hacia dentro de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas o el borde de la estufa. Esto evitará derrames de alimentos, el riesgo de sufrir quemaduras y que se enciendan materiales inflamables.
- Cocine con calor alto sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente con un calor bajo a mediano.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.
- Nunca deje la estufa sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames pueden causar humo y posiblemente dañar la parrilla.
- Agarre el mango de la olla para no mover el utensilio cuando revuelva o volteee la comida.
- Fuera del uso de ollas metálicas, solamente ciertos tipos de ollas de vidrio, vidrio cerámico refractario, vajillas de barro y cerámica, u otros utensilios vidriados son aptos para el uso en esta parrilla. Estos tipos de utensilios pueden romperse con cambios repentinos de la temperatura. Use solamente calor bajo o mediano de acuerdo con las indicaciones del fabricante del utensilio.
- Limpie la parrilla cuidadosamente. Cuando sea necesario quitar el residuo mientras que la parrilla esté caliente, limpie la superficie caliente solamente con el rasquete con navaja de rasurar. No use una esponja o un trapo húmedo cuando esté caliente la superficie, algunos limpiadores producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.

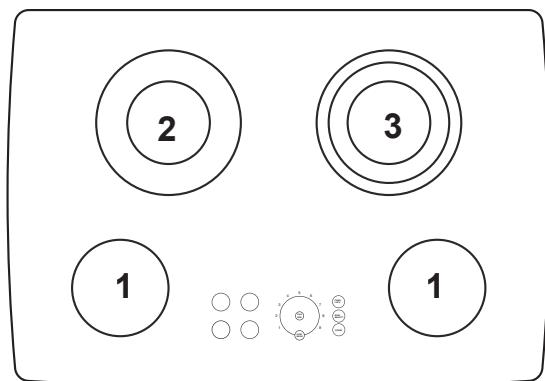


### CUIDADO

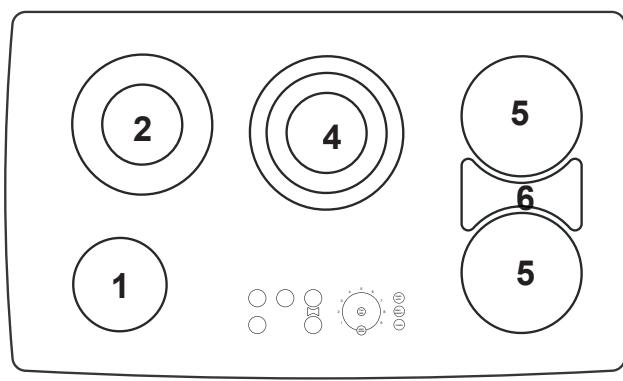
La parrilla sirve para cocinar. Nunca la use para calentar una habitación.

- Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado de acuerdo a las instrucciones de instalación que se incluyen con su parrilla.
- No repare o reemplace ninguna parte de este aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Un técnico de servicio calificado debe realizar cualquier otro tipo de reparación.
- Siempre utilice utensilios y ollas apropiadas para el tipo y la cantidad de alimentos que se están preparando.
- No coloque ninguna olla caliente sobre el área del panel de control.
- Esta estufa está diseñada para uso residencial solamente. No está aprobada para el uso en exteriores.
- Limpie el sistema de ventilación arriba o detrás de la parrilla frecuentemente, de modo que no se pueda acumular grasa de los vapores de los alimentos calientes en los filtros, el ventilador, la toma de aire o la campana.
- Para evitar que se prendan los elementos accidentalmente, usted puede bloquear la parrilla cuando no se está usando y antes de limpiarla. (Vea Bloquear la parrilla, página 5.)

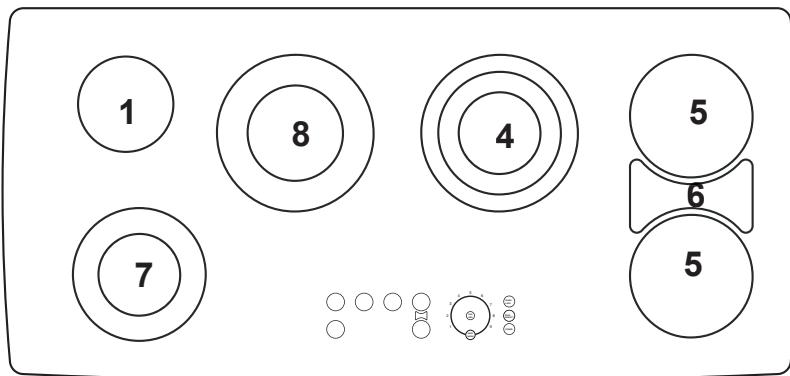
## Modelos de la parrilla



**CEF304, CEP304, CET304**



**CEF365, CEP365, CET365**



**CEP456**

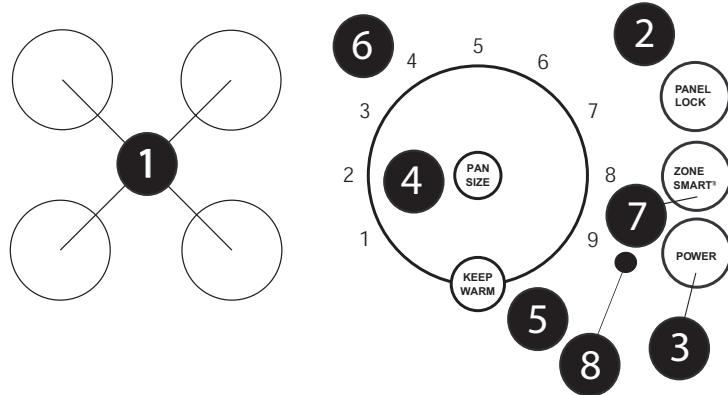
NO.	TIPO	TAMAÑO	VATIAJE
1	Sencillo	6" (140 mm)	1200 W
2	Doble	5"/8"(120/210 mm)	750/220 W
3	Triple	5"/7"/8"(120/175/210 mm)	800/1600/2300 W
4	Triple	5"/7"/9"(120/180/230 mm)	800/1600/2500 W
5	Sencillo	7"(180 mm)	1800 W
6	Puente	7"x16"(180 x 415" mm)	4000 W
7	Doble	5"/8"(120/195 mm)	800/1900 W
8	Doble	6"/9"(140/230 mm)	1100/2500 W

Los modelos CET304 y CET365 no tienen el botón Zone Smart™

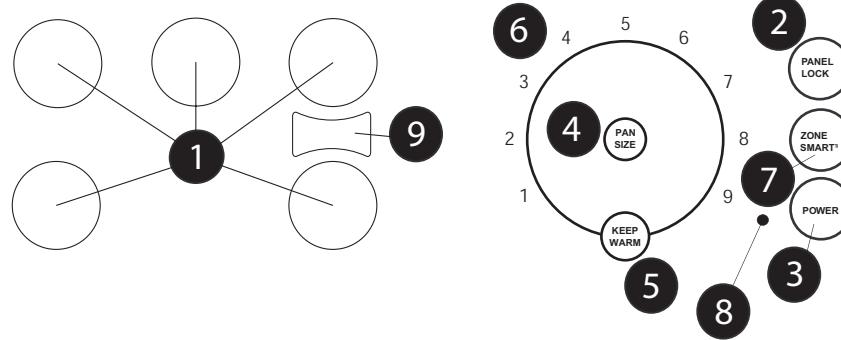
# Conocer los controles de su parrilla

## CEF304, CEP304

1. Botón para elegir un elemento sencillo
2. Botón para bloquear el panel
3. Botón de encendido
4. Botón selector del tamaño de olla
5. Botón para calentar alimentos
6. Ajustes de calor de los elementos
7. Botón Zone Smart™  
(no en el modelo CET)
8. Luz indicadora de encendido

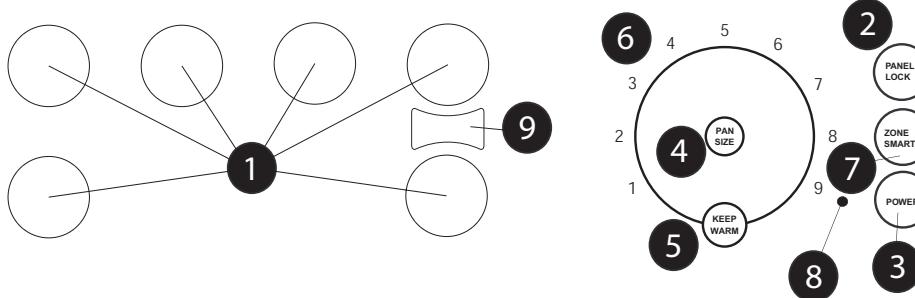


## CEF365, CEP365



1. Botón para elegir un elemento sencillo 2. Botón para bloquear el panel 3. Botón de encendido	4. Botón selector del tamaño de olla 5. Botón para calentar alimentos 6. Ajustes de calor (elementos)	7. Botón Zone Smart™ (no en el modelo CET) 8. Luz indicadora de encendido 9. Botón del elemento puente
---	---	---

## CEP456



1. Botón para elegir un elemento sencillo 2. Botón para bloquear el panel 3. Botón de encendido	4. Botón selector del tamaño de olla 5. Botón para calentar alimentos 6. Ajustes de calor (elementos)	7. Botón Zone Smart™ (no en el modelo CET) 8. Luz indicadora de encendido 9. Botón del elemento puente
---	---	---

# Instrucciones de operación de la parrilla

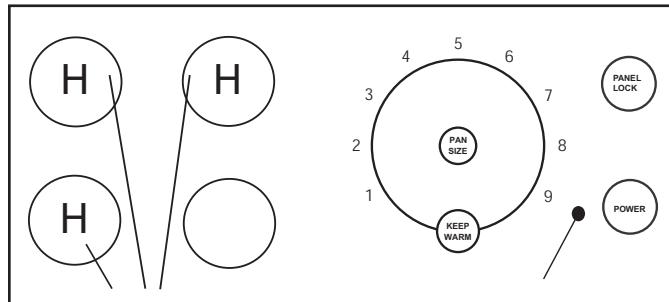
## ANTES DE USAR LA PARRILLA POR PRIMERA VEZ

- Quite todo el material del empaque y la literatura de la superficie de la parrilla.
- Estando fría, limpie la parrilla con una esponja limpia, húmeda y séquela.
- Aplique la crema de limpieza (Cleaning Creme®) que se incluye con la parrilla. Saque brillo con un trapo limpio (vea la página 14 para las instrucciones de limpieza diaria)
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos del uso de la parrilla dependen de la selección y uso de los utensilios apropiados (vea la página 12.)
- La superficie de cocinar retiene el calor y permanece caliente hasta 25 o 30 minutos después de apagar los elementos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar esta parrilla.

## PRECAUCIONES PARA UNA LARGA VIDA Y BUENA APARIENCIA DE LA SUPERFICIE:

- El cuidado diario, regular con la crema de limpieza (Cleaning Creme\*) protegerá la superficie y facilitará la eliminación de manchas de agua y residuos de alimentos.
- La superficie de vidrio cerámico es un material duradero resistente al impacto pero sí se puede romper cuando se deja caer encima una olla u otro objeto.
- No use papel de aluminio directamente sobre el vidrio; se va a derretir y dañar la superficie de vidrio.
- No permita que plástico, papel o tela tenga contacto con la superficie caliente de vidrio; estas cosas se pueden derretir o quemar y dañar la superficie de vidrio.
- No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas. Esto puede dañar la olla, el elemento y/o la parrilla.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.
- No utilice la superficie de vidrio para cortar alimentos.
- No deslice las ollas encima de la superficie de cocinar; esto puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas húmedas encima de la superficie de vidrio.

## LUCES INDICADORAS



### LUZ INDICADORA DEL ELEMENTO "ENCENDIDO"

Se prende la luz indicadora de "encendido" cada vez que se prende un elemento. La luz queda prendida hasta que se apaguen todos los elementos.

La luz de "encendido" se encuentra a la izquierda del botón de encendido.

### LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE

Cada elemento viene con una luz indicadora de calor para mostrar cuando la superficie de cocinar queda demasiado caliente para tocarla. Despues de apagar el elemento, aparecerá la letra "H" en el símbolo del elemento. La H se queda prendida hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura para tocarla.

Cuando se prende una H dentro del símbolo del elemento, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

### CALOR RETENIDO

La superficie de vidrio para cocinar retiene el calor y permanece caliente después de apagar el elemento(s). Se puede usar el calor retenido para conservar caliente los alimentos a temperaturas de servir por un breve período.

### BLOQUEAR LA PARRILLA

Se selecciona el bloqueo del panel para evitar que se prendan los botones de control. Pulse el botón PANEL LOCK (Bloqueo del Panel), la luz parpadea y un pitido suena. Mantenga pulsado por 3 segundos para activarlo. Un pitido sonará y la luz indicadora del bloqueo del panel quedará prendida indicando que la parrilla está bloqueada.

Para desbloquear la parrilla, pulse el botón PANEL LOCK por 3 segundos. Un pitido sonará y se apaga la luz indicadora del bloqueo del panel indicando que la parrilla está desbloqueada.

No se puede bloquear la parrilla cuando se está usando un elemento superficial.

Se recomienda bloquear la parrilla cuando no se está usando y para la limpieza.

# Los elementos

## ELEMENTOS RADIANTES

Este tipo de elemento eléctrico usa una cinta de alambre ubicada debajo de la superficie de vidrio cerámico que genera el calor para cocinar. Los elementos radiantes están diseñados para prender y apagarse. (Vea limitadores de temperatura, abajo).

Hay diez ajustes de calor desde 9 (alto) hasta conservar caliente (L).

## ELEMENTO DOBLE

El elemento doble consiste en dos elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento interior o ambos elementos, el interior y el exterior para ser utilizados.

## ELEMENTO TRIPLE ( MODELOS SELECTOS)

El elemento triple consiste en tres elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el pequeño elemento interior, el elemento interior y el exterior juntos o los tres elementos, el interior, central y exterior.

## ELEMENTO PUENTE

### (SOLAMENTE MODELOS DE 36" Y 45")

El elemento puente consiste en 3 elementos separados que se pueden utilizar de 2 maneras diferentes:

- Usar cualquiera de los dos o ambos elementos circulares de modo independiente
- Uso de ambos elementos circulares más el elemento puente simultáneamente con un solo control.

Con los 3 elementos en uso, se crea un área alargada de calentamiento. Esta forma alargada es ideal para asadores, tostadoras abiertas y sartenes para escalfar. Las ollas deben tener un fondo plano y coincidir con el área de cocinar lo más cerca posible.

## OPERACIÓN DEL ELEMENTO PUENTE

**Para usar los elementos puente**, pulse el área central entre los dos elementos en el área del panel de control. Pulse el indicador de ajuste para cocinar.

### Para usar elementos sencillos en forma separada;

- Pulse el símbolo del elemento apropiado.
- Pulse el indicador del ajuste para cocinar.

## CONSERVAR CALIENTE

Cada elemento tiene un ajuste para conservar caliente alimentos. Su función principal es conservar caliente alimentos cocidos a temperaturas para servir. Esta función no sirve para cocer alimentos.

### Para usar la función de conservar caliente:

- Pulse el símbolo del elemento deseado.
- Pulse el botón PAN SIZE (TAMAÑO DE OLLA), si se requiere. Pulse el botón keep warm (conservar caliente).
- "L" aparecerá en el símbolo del elemento.

La menor potencia del elemento lo hace práctico para calentar un plato antes de servir los alimentos calientes, o para conservar caliente un guisado para servirse posteriormente.

### Pautas para conservar caliente alimentos

- Use ollas/utensilios con bases planas. Se pueden usar platos, bandejas y cazuelas con un reborde hueco alrededor de la base, siempre y cuando son hechos de un material a prueba del calor.
- Tape el plato para conservar caliente los alimentos.
- Escoja ollas y utensilios que se pueden utilizar sin ningún problema en superficies calientes. Ejemplo: use Corningware "seguro para parrillas" en lugar de Pyrex "no recomendado para uso en parrillas".
- Use un trébedes o canasta de vaporera dentro de la olla cuando sea necesario para elevar los alimentos del fondo de la olla. Use una pequeña cantidad de agua para cocer tortillas al vapor. No utilice un trébedes directamente sobre la parrilla.

## REGULADORES DE TEMPERATURA

Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de vidrio contra temperaturas extremas. Los reguladores funcionan automáticamente al prender y apagar el elemento sin importar el ajuste para cocinar. Cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el regulador y causar que prenda y apague el elemento más de lo normal:

- La base de la olla no hace contacto completo con la superficie de calentamiento (debido a una base deformada o poco uniforme)
- La olla está muy pequeña para el tamaño del elemento.
- La olla se secó hierviendo.
- El material o la forma de la olla es lenta para transferir el calor.
- No se colocó ninguna olla encima del elemento (solamente modelos CEF y CET o Zone Smart™ apagada en modelos CEP.)

## Configurar los controles - Zone Smart™

### SENsoRES DE OLLAS Y ELEGIR LOS TAMAÑOS CORRECTOS - ZONE SMART™

#### (SOLAMENTE MODELOS CEP)

##### Sensor de ollas

Cada elemento tiene sensores debajo del panel de vidrio cerámico, que detecta si se puso una olla metálica (cacerola, sartén, ollas profundas, etc.) sobre el elemento. Se calientan los elementos cuando están prendidos y el sensor detecta la presencia de una olla. Esta opción puede estar prendida o apagada para todos los elementos y funciona junto con la opción de elegir el tamaño de la olla.

El elemento no se calienta si está prendido sin que haya una olla presente o cuando se quita la olla del elemento mientras está funcionando. Cuando no hay ninguna olla presente en el elemento, sonará un pitido a los 60 segundos. Después de 10 minutos la parrilla emite un pitido y se apaga si no se coloca ninguna olla en el elemento.

##### Escoger el tamaño correcto de la olla

En los elementos dobles y triples, hay un sensor debajo de la parrilla que puede escoger el tamaño de la olla que se está usando y prender el elemento apropiado. Esta opción puede estar prendida o apagada para todos los elementos y funciona junto con la opción del sensor de ollas.

##### Pautas para sensores de ollas y para escoger el tamaño de la olla

- Una olla debe estar encima del elemento para que éste se pueda calentar.
- Sólo se pueden detectar ollas con bases metálicas planas.
- El diámetro del fondo de la olla debe ser al menos del tamaño del diámetro del elemento (el diámetro de ollas y utensilios para cocinar indicado por los fabricantes se mide en la parte superior y generalmente es más grande que el fondo.)
- Se pueden utilizar solamente ollas metálicas con la opción del sensor de ollas y el tamaño de ollas. Ollas de vidrio o cerámica no funcionarán.
- Centre la olla sobre el elemento.
- Una olla grande no debe salir más allá de 1" encima de los lados del elemento más grande.

##### Botón Zone Smart™

Este botón apaga ambas opciones de la Zone Smart™, el sensor de ollas y tamaño de ollas.

La colocación del control de elementos corresponde a la colocación del elemento de calentamiento en la parrilla. En los modelos CEP, Zone Smart™ siempre estará activada cuando se prende un elemento. Para apagar la opción de Zone Smart™, vea la página 11.

##### Utilizar un elemento sencillo

###### (con Zone Smart™, solamente sensor de olla)

1. Ponga la olla en el centro del elemento.
2. Pulse el centro del botón de control que corresponde al elemento deseado. La pantalla parpadea 0 y dos luces a la izquierda y la derecha de la pantalla. Se prende la luz indicadora de Zone Smart™.
3. Pulse el número del ajuste de calor deseado. La pantalla indica el ajuste de calor y el elemento empieza a calentarse.
4. Para apagar el elemento superficial, pulse el símbolo del elemento.

Se calienta el elemento cuando está prendido y cuando el sensor detecta la presencia de una olla.

##### Utilizar un elemento doble o triple

###### (con Zone Smart™, sensor de olla y tamaño de olla)

1. Ponga la olla en el centro del elemento.
2. Pulse el centro del botón de control que corresponde al elemento elegido. Se prende la luz indicadora de ZONE SMART™.
3. Pulse el número del ajuste de calor deseado. La pantalla indica el ajuste de calor.
4. Las pequeñas, medianas o grandes áreas de cocinar se activan automáticamente en el elemento doble o triple seleccionado, dependiendo del tamaño de la olla.
5. Para apagar un elemento superficial, pulse el área del símbolo del elemento dos veces O

Para apagar todos los elementos al mismo tiempo, pulse el botón **POWER** (Encendido).

**Cuando se levanta la olla del elemento,** se interrumpe el calentamiento. El número del ajuste de calor seleccionado y el símbolo de falta de olla (U) parpadea en la pantalla. Cuando no se ponga ninguna olla encima del elemento, sonará un pitido a los 60 segundos y después de 10 minutos la parrilla emitirá un pitido y se apaga. Vuelva a poner la olla sobre el elemento o apague el elemento.

**NOTA:** Cuando se pulsa el botón de encendido, se apagan todos los elementos que están prendidos.

## Configurar los controles - Zone Smart™

### Para cambiar los ajustes de calor cuando cocina:

1. Pulse el símbolo del elemento una vez. La pantalla parpadeará 0.
2. Pulse el ajuste de calor deseado.

Si no se hace ninguna selección dentro de 5 segundos, se apagará el elemento.

### Para apagar la opción de Zone Smart™

Si usted quiere utilizar utensilios de cocina de vidrio cerámico o de cerámica, cuando tiene una olla más pequeña de 4 pulgadas, o simplemente no quiere usar la opción de detección / tamaño de ollas, puede apagar el sistema de Zone Smart™.

### Ollas de vidrio cerámico y de cerámica más pequeñas de 4 pulgadas:

1. Ponga la olla sobre el centro del elemento.
2. Pulse el botón de control para el elemento deseado.
3. Pulse el botón Zone Smart™. Se apaga la luz.

4. Para elementos sencillos, puede omitir este paso. Para elementos dobles, pulse Pan Size (Tamaño de olla) hasta que aparezca el tamaño de olla deseado. Vea el Paso 3 abajo. Configurar los controles – Modelos CEF y CET
5. Pulse el ajuste de calor deseado.
6. El elemento comienza a calentarse.

### Ollas metálicas más grandes de 4 pulgadas:

1. Ponga la olla sobre el centro del elemento.
2. Pulse el botón de control para el elemento deseado.
3. Pulse el ajuste deseado.
4. Pulse el botón Zone Smart™. Se apaga la luz.
5. Se guardan el tamaño de la olla y el ajuste de calor en la memoria.
6. El elemento comienza a calentarse.

## Configurar los controles - Modelos CEF y CET

1. Ponga la olla sobre el centro del elemento.
2. Pulse el centro del botón de control que corresponde al elemento deseado. La pantalla parpadeará "0" dos luces a la izquierda y la derecha de la pantalla.
3. Pulse el botón Pan Size (Tamaño de olla) para los elementos dobles y triples hasta que aparezca el tamaño del elemento deseado
- Pulsar el botón una vez selecciona el elemento más grande. La pantalla dejará de parpadear y el círculo exterior se queda prendido.

- Pulsar el botón por segunda vez selecciona el elemento pequeño y el círculo interior se queda prendido.
- Para el elemento triple, pulsar por tercera vez selecciona el elemento central.
- Si sigue pulsando el botón, se alternarán estas opciones de selección.
- 4. Pulse el ajuste de calor deseado. La pantalla indica el ajuste de calor seleccionado y comienza a calentarse.
- 5. Para apagar un elemento superficial, pulse el área del símbolo del elemento dos veces O...

Para apagar todos los elementos al mismo tiempo, pulse el botón de Encendido.

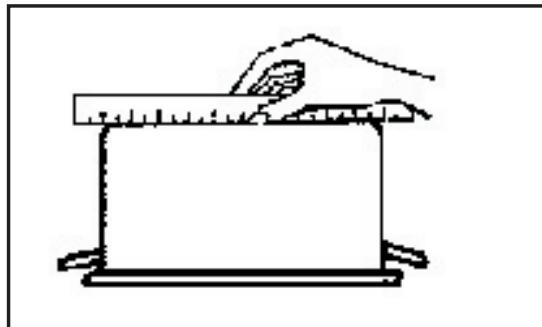
## Usar utensilios apropiados

### OLLAS Y UTENSILIOS DE COCINAR

#### Características

La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con las siguientes características:

**BASES PLANAS** – Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.



#### Comprobar lo plano de sus ollas:

Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar al ras uno contra el otro.

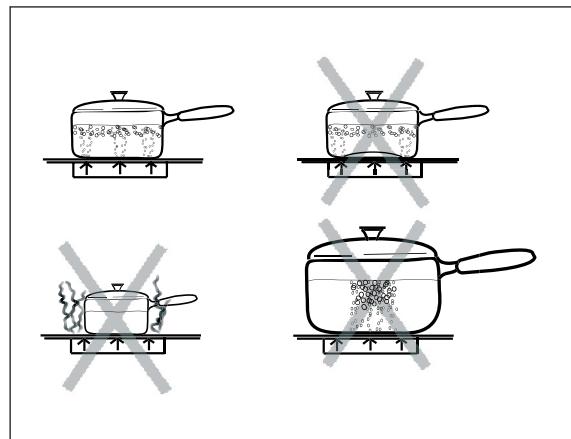
Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1" de agua en la olla. Hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.

**DIÁMETRO** – La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden rebasar el área del elemento por 1" en total.

**TAPAS MUY AJUSTADAS** – Una tapa acorta el tiempo de cocinar al mantener el calor dentro de la olla.

#### OLLAS ESPECIALES

Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. (Use sólo un wok con fondo plano.)



#### Asador especial de accesorio

Hay disponible un asador de aluminio anodizado con una base plana y un tamaño para abarcar los elementos puente. El asador de accesorio, modelo AEGRIDDLE, está disponible con su distribuidor local de Thermador.

#### CUIDADO

No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la superficie de vidrio cerámico para cocerlos; se puede derretir el papel de aluminio y causar daños permanentes.

#### CUIDADO

Plástico, papel y tela pueden derretirse o quemarse cuando tienen contacto con una superficie caliente. No permita que estas cosas tengan contacto con la superficie caliente de vidrio cerámico.

No permita que las ollas se sequen hirviendo. Esto puede dañar la olla, el elemento y el vidrio de la parrilla en forma permanente.

## Ajustes de calor para los elementos radiantes y puente

Todos estos ajustes se recomiendan sin precalentar el elemento.

TIPO DE ALIMENTO	AJUSTE DE CALOR
* Estos ajustes sugeridos no aplican a las opciones de conservar caliente.	ELEMENTOS RADIANTES
Derretir mantequilla, chocol.	1 a 2
Salsas delicadas Terminar arroz Hervir salsas con matequilla y yema de huevo	2 a 3
Cocer verduras, pescado, caldos Huevos fritos o revueltos Terminar cereales, pasta Leche Panquéés Pudín Hervir carnes a fuego lento Cocer verduras, pescado, caldos a vapor	3 a 5
Freir en sartén Palomitas Salsas de espaguetis Verduras sofreidas Guisar carne, sopas	3 a 6
Tocino Estofar carne Freir carne, pescado, huevos en el sartén Freir en poco aceite	4 a 6
Dorar carnes rápidamente Hervir rápidamente  Hervir agua para verduras, pasta, arroz, etc.	7 a 8 9

Se lista una gama de ajustes de calor porque el ajuste verdadero depende de:

1. tipo y calidad de la olla;
2. tipo, calidad y temperatura del alimento
3. elemento utilizado; y
4. las preferencias del cocinero.

**Conexión de 208/240 Voltios:** Los ajustes de calor que se recomiendan en esta página se basan en una fuente de alimentación de 240 voltios. Si su estufa está conectada a 208 voltios, aplican los mismos ajustes de calor, pero tal vez los alimentos toman un poco más de tiempo para terminar el proceso de cocinarse.

# Guía de limpieza

## ANTES DE USARLA, CUIDARLA

El cuidado es fácil cuando se toman pasos preventivos. Por ejemplo, aplique una cantidad pequeña de Crema para Limpieza de Parrillas (incluida con la estufa) diariamente. Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras de comida.

Use un trapo limpio y aplique Crema para Limpieza de Parrillas antes de cada uso para eliminar polvo o marcas metálicas que puedan presentarse en la superficie de la cubierta entre los usos.

La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de la crema de limpieza, así que se debe volver a aplicar regularmente para mantener la apariencia de la parrilla.

## LIMPIADORES RECOMENDADOS

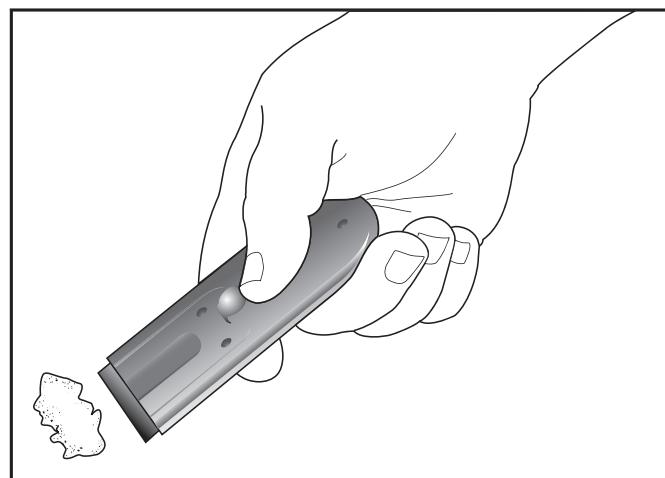
- **Crema de Limpieza para la Parrilla (incluida con la parrilla)** Esto quita los residuos y proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras de comida. La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de este limpiador. Se debe volver a aplicar antes de cada uso para evitar que se peguen salpicaduras y restos alimenticios en la superficie.
- Utilice solamente una cantidad pequeña; aplique a una toalla limpia de papel o un trapo. Limpie la superficie y saque brillo con una toalla limpia de papel. Utilícela TODOS LOS DÍAS.
- BonAmi®. Enjuagar y secar
- Soft Scrub® (sin blanqueador); enjuagar y secar.
- Vinagre: enjuagar y secar.
- Rasqueta con navaja de rasurar (incluido con la parrilla)
- \* Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador y no constituyen una promoción.

## EVITAR ESTOS LIMPIADORES

- **LIMPIADORES PARA VIDRIO que contienen amoniaco o blanqueador con cloro.** Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- **LIMPIADORES CÁUSTICOS**  
Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- **LIMPIADORES ABRASIVOS**  
Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden raspar y/o dejar marcas metálicas.  
Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.  
Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la estufa permanentemente.  
Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40®.

## TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA

1. Limpie la superficie cuando esté totalmente fría con la siguiente excepción.
2. Quite estos residuos de inmediato con la rasqueta con navaja de rasurar:  
*Azúcar Seca, Jarabe Seco, Productos de Jitomate y Leche*

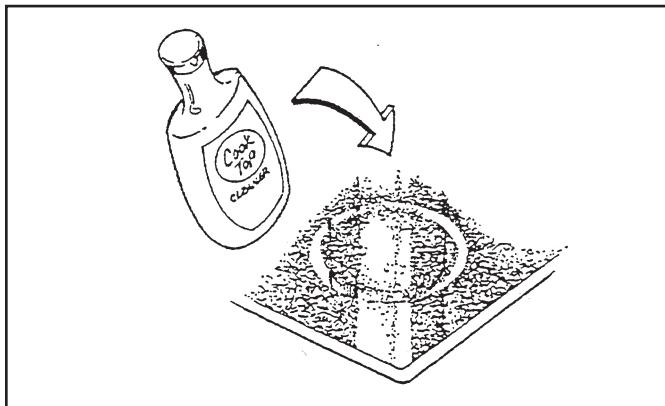


Cómo usar la rasqueta con navaja de rasurar

## ⚠ CUIDADO:

No use ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; use sólo la rasqueta con navaja de rasurar. Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar la superficie.

3. Limpie las salpicaduras con una esponja limpia, húmeda o con una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre si la mancha permanece; enjuague.



4. Aplique una pequeña cantidad de la crema de limpieza para la parrilla. Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con una toalla limpia de papel o un trapo.

## Tabla de cuidado especial

TIPOS DE RESIDUOS	POSSIBLE SOLUCIÓN
<p>Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Película de plástico derretida o papel de aluminio. Todas estas cosas se deben <b>QUITAR DE INMEDIATO.</b></p> <p>Quite estos tipos de derrames solamente cuando la superficie está caliente usando la rasqueta con navaja de rasurar. Vea la ilustración en la página 11.</p> <p>Asegúrese de usar una rasqueta nueva, filosa.</p>	<p><b>El hecho de no quitar estas suciedades de inmediato puede dañar la superficie en forma permanente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quite la olla (sartén) y apague el elemento.</li> <li>Usando un guante para horno, mantenga la rasqueta a un ligero ángulo, teniendo cuidado de no dañar o raspar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente.</li> <li>Después de que se haya enfriado la superficie, quite los residuos y aplique la Crema para Limpieza de Parrillas.</li> </ul>
Restos quemados de comida, rayas oscuras, y manchas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suavice colocando una toalla de papel o esponja húmeda encima de la suciedad por 30 minutos.</li> <li>Use un rastillo de plástico y Crema para Limpieza de Parrillas o use la rasqueta con navaja de rasurar. Enjuague y seque.</li> </ul>
<b>Salpicaduras grasosas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use una esponja o un trapo jabonoso para quitar grasa; enjuague cuidadosamente y seque. Aplique Crema para Limpieza de Parrillas.</li> </ul>
<b>Marcas metálicas: Tono iridiscente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ollas con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trátelas de inmediato, después de que se haya enfriado la superficie, con la Crema para Limpieza de Parrillas. Si esto no quita las marcas metálicas, intente usar un abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla húmeda de papel. Enjuague y vuelva a aplicar la crema.</li> </ul> <p><b>Si no quita las marcas metálicas antes del siguiente calentamiento, dificulta mucho su remoción posterior.</b></p>
<b>Manchas de Agua Dura</b> Líquidos calientes para cocinar vertidos en la superficie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los minerales en algunos tipos de agua pueden ser transferidos a la superficie y causar manchas. Debe usar vinagre blanco no diluido, enjuagar y secar. Vuelva a acondicionar con la Crema para Limpieza de Parrillas.</li> </ul> <p><b>Quite la comida rebosada al hervir y manchas, antes de volver a usar la estufa.</b></p>
<b>Raspaduras en la superficie:</b> Se pueden esperar raspaduras pequeñas en la superficie del vidrio, pero éstas no afectan el trabajo de cocinar. Con el tiempo, las raspaduras pequeñas se vuelven más suaves y menos visibles con el uso diario de la Crema para Limpieza de Parrillas (Cleaning Creme®).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplique la crema de limpieza antes de usar la parrilla para quitar granos arenosos y polvo como sal y condimentos.</li> <li>Se puede reducir usando ollas con bases que están suaves, limpias y secas antes de cada uso. Use la Crema recomendada para Limpieza de Parrillas diariamente en la parrilla.</li> </ul> <p><b>TENGA CUIDADO: Diamantes (y otras piedras preciosas) van a rayar la superficie.</b></p>

## Resolver problemas

Antes de solicitar servicio, revise estas sugerencias para evitar gastos innecesarios por servicio.

PREGUNTA	SOLUCIONES SUGERIDAS
El elemento cicla en el ajuste de calor más alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal. El regulador de la temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños debido a extremas temperaturas altas.</li> </ul>
El elemento cicla más de lo normal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La base de la olla está deformada y no hace contacto completo con la superficie de calentar.</li> <li>• El diámetro de la base de la olla es muy pequeño para el tamaño del elemento.</li> <li>• Se secaron los ingredientes en la olla por dejarla hervir demasiado tiempo.</li> <li>• El material de la olla es un mal conductor térmico; el calor se transfiere lentamente.</li> <li>• Se prendió el elemento sin tener ninguna olla. (Modelos CEF y CET o CEP con la opción de Zone Smart™ apagada.)</li> </ul>
Se puede notar un ligero color al prender un elemento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal y desaparece después de varios usos.</li> </ul>
Luces de control que parpadean	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Señala un ajuste incompleto; requiere de otra acción. Por ejemplo, los anillos de luz parpadeantes requieren pulsar un ajuste numérico de calor.</li> </ul>
No se prenden los controles de la parrilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El panel de control está BLOQUEADO. Pulse y mantenga pulsado Panel Lock (Bloqueo del Panel) hasta que se apague la luz.</li> <li>• Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si se desconectó el interruptor.</li> </ul>
La parrilla se apagó sola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se pulsó accidentalmente el botón de encendido o del elemento. Restablezca el control.</li> </ul>
Repuestos de las navajas de rasurar para la rasqueta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rasqueta viene con navajas de acero inoxidable, de una sola hoja. Use una navaja estándar de una sola hoja como repuesto.</li> </ul>

### CÓMO OBTENER SERVICIO

Para solicitar servicio autorizado o refacciones, llame al 800/735-4328. Queremos que usted siga siendo un cliente satisfecho. Si ocurre un problema que no se puede resolver a su entera satisfacción, por favor déjenos saberlo.

**Escriba a:** Centro de Servicio al Cliente de Thermador, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649 o llame al 800/735-4328. Cuando nos escriba o llame, favor de incluir el número de modelo, número de serie y la fecha de la compra o instalación original.

# Garantía de la Parrilla Thermador

## QUÉ ESTÁ CUBIERTO\*

### GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de instalación, o la fecha de ocupación para una vivienda nueva, previamente no ocupada, se va a reparar o reemplazar cualquier parte que falle durante el uso doméstico normal sin costo alguno. Guarde su recibo fechado u otra evidencia de la fecha de instalación/ocupación. Thermador pagará la reparación, mano de obra y partes de repuesto que resulten defectuosas debido al material y la fabricación. El servicio debe ser proporcionado por una agencia de servicio autorizada por la fábrica durante un horario laboral normal.

### GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Cubre el segundo hasta el cuarto año a partir de la fecha de instalación. Thermador reemplazará la superficie de vidrio cerámico de la parrilla si la rotura se debe a un choque térmico (cambio repentino de la temperatura) durante un período de tres años a partir del vencimiento de la garantía completa.

## QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

1. Servicio por una agencia no autorizada. Daños o reparaciones debido al servicio por una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.

2. Visitas de servicio para:

- Enseñarle cómo usar el aparato.

- Corregir la instalación. Usted es responsable de la instalación eléctrica y/o de proporcionar las conexiones necesarias.

- Resetear interruptores de circuitos o reemplazar fusibles.

3. Daños que resultan de accidentes, la alteración, mal uso, abuso, instalación incorrecta o instalación que no está de acuerdo con los códigos eléctricos locales o los códigos de fontanería, o el almacenamiento no apropiado del aparato.

4. Reparaciones debido a un uso diferente al doméstico.

5. Cualquier visita de servicio o gasto de mano de obra durante la garantía limitada.

## APLICACIÓN DE GARANTÍA

Esta garantía aplica a aparatos utilizados en casas familiares normales; no cubre el uso en situaciones comerciales.

Esta garantía es para productos comprados e instalados en los 50 estados de los E.U.A, el Distrito de Columbia y Canadá. La garantía aplica aún cuando usted decide cambiarse de domicilio durante el período de la garantía. En caso que el comprador original decide vender el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario continúa estando protegido hasta la fecha de vencimiento del período de garantía del comprador original.

## **THERMADOR NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES O INCIDENTALES.**

Algunos estados no permiten excluir o limitar los daños incidentales o consecuenciales, así que la limitación o exclusión de arriba tal vez no aplica para usted. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

\* Vea la página 13 para aprender cómo obtener servicio.



Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installations instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

For the most up to date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and call 702/833-3600. Use code #8030.

**Thermador®** | *An American Icon™*

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328 • [www.thermador.com](http://www.thermador.com)  
9000050384 • 10015 Rev A • 02/05 © BSH Home Appliances Corp 2005. • Litho USA